SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SEF3 2000 C4

(SE)
FRITÖS I SPECIALSTÅL
Bruksanvisning

(LT)
NERŪDIJANČIOJO PLIENO GRUZDINTUVĖ
Naudojimo instrukcija

(LV)
NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA TAUKVĀRES KATLS
Lietošanas pamācība

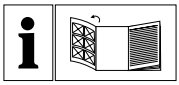
(PL)
FRYTKOWNICA ZE STALI SZLACHETNEJ
Instrukcja obsługi

(EE)
ROOSTEVABAST TERASEST FRITTER
Kasutusjuhend

(DE) (AT) (CH)
EDELSTAHL-FRITTEUSE
Bedienungsanleitung

IAN 367883_2101

(SE) (PL)
(LT) (LV)



(SE)

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

(PL)

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

(LT)

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

(EE)

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

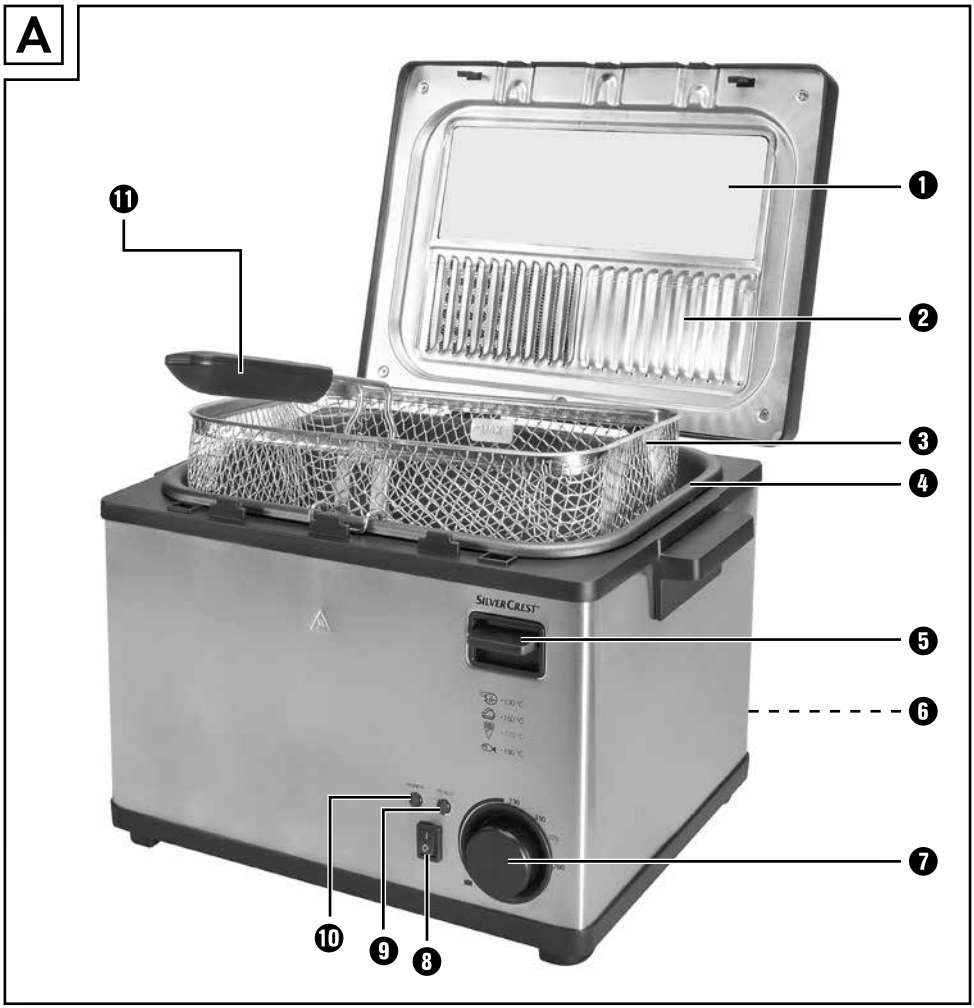
(LV)

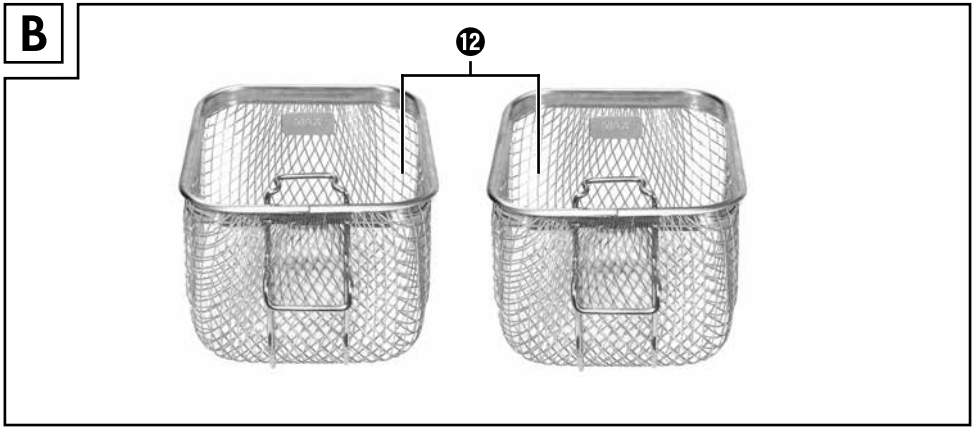
Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

(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.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	19
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	37
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	55
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	73
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	91


A
SILVERCREST
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11


B
12

Innehållsförteckning

Inledning 2
Föreskriven användning 2
Leveransens innehåll 2
Kassera förpackningen 3
Beskrivning/tillbehör 3
Tekniska data 4
Säkerhetsanvisningar 4
Före första användningen 7
Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid 7
Fritera 7
Förberedelser 7
Fritera livsmedel 9
Fast frityrfett 11
Efter friteringen 11
Byta frityrfett 12
Rengöring och skötsel 12
Förvaring 13
Tips 13
Hemlagade pommes frites 13
Djupfrysta livsmedel 14
Hur man blir av med oönskad bismak? 14
Sund kost 15
Tabell över friteringstider 15
Åtgärda fel 16
Bilaga 16
Återvinning av produkten 16
Garanti från Kompernass Handels GmbH 17
Service 18
Importör 18



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

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

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

Föreskriven användning

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

Använd bara produkten inomhus i torra utrymmen och aldrig utomhus.

⚠ VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

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

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

OBSERVERA

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

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Fritös i specialstål
- 3 friteringskorgar
- 2 handtag
- Bruksanvisning

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

OBSERVERA

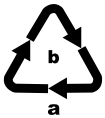
- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitlet ***Service***).

Kassera förpackningen

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



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



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.
Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:
1–7: Plast
20–22: Papper och kartong
80–98: Komposit (sammansatta material)

OBSERVERA

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

Beskrivning/tillbehör

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

Tekniska data

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

Säkerhetsanvisningar

⚠ RISK FÖR ELCHOCK

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



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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Denna produkt får inte användas av barn som är mellan 0 och 8 år gamla. Denna produkt kan användas av barn från 8 år och över om de hålls under uppsikt hela tiden. Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn under 8 år.
- Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte göras av barn.
- Se till så att produkten står stadigt.
- Barn får inte leka med produkten.
- Om produkten faller i golvet eller skadas på annat sätt får den inte användas mera. Lämna in den till kvalificerad fackpersonal för kontroll och ev. reparation.
- När man friterar kommer det ut het ånga, särskilt när man öppnar locket. Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du häller olja eller flytande fett i fritösen. Annars stänker och sprutar det heta frityrfettet ut.
- Torka alla livsmedel noga innan du lägger dem i fritösen. Annars stänker och sprutar det heta frityrfettet.
- Var extra försiktig när du handskas med djupfrysta livsmedel. Avlägsna all isbildning. Ju mera is som finns kvar, desto mer stänker det av den heta oljan eller fettet.
- Delar av produkten blir heta när den används. Rör inte dessa delar, då kan du bränna dig.
- Produkten måste ställas så att den står stadigt med handtagen för att undvika att flytande vätska spills ut.
- Akta så att det inte stänker ut olja eller fett på golvet. Halkrisk!

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Smält aldrig fast fett (i block) i fritösen. Genom den höga temperatur som uppstår innan fettet täcker värmeelementet kan elementet skadas och det kan börja brinna! Smält fettet i en gryta eller liknande först.
- Använd inte produkten i närheten av heta ytor.
- Lämna inte produkten utan uppsikt när den används.


Akta! Het yta!

Använd aldrig vatten för att släcka eld i fritösen!

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

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

Före första användningen

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

Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid

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

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

Fritera

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

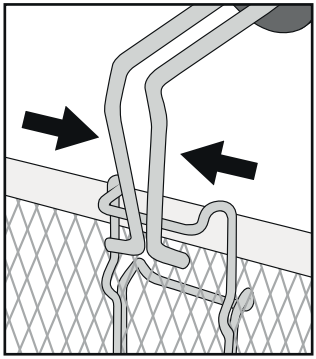
Förberedelser

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

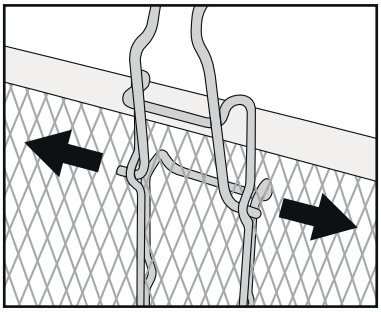
OBSERVERA

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

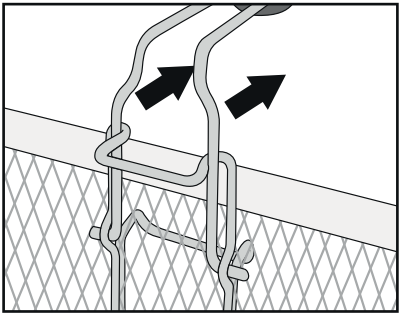
2) Linda ut hela kabeln från hållaren ❻.
3) Tryck på knappen för att öppna locket ❺. Locket fälls upp.
4) Ta ut friteringskorgarna ❸/⓬ och fäst handtagen ⓫ på de båda små friteringskorgarna ⓬ och på den stora friteringskorgen ❸:
   – Tryck ihop handtagets ⓫ skaft en aning så att bultarna kan föras in från insidan i öppningarna i friteringskorgen ❸/⓬:



– Lossa de hoptryckta skaften på handtaget ⓫ så att bultarna sticker ut genom hålen:



– Dra handtaget ⓫ bakåt tills det ligger mot friteringskorgens ❸/⓬ kant.



– Handtaget ⓫ sitter nu fast på friteringskorgen ❸/⓬.
– Gör likadant med resten av handtagen.

OBSERVERA

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

5) Fyll det torra, tomma friteringskärlet ❹ med olja eller flytande eller smält frityrfett (ca 4 l olja eller ca 3,5 kg fast fett).

OBSERVERA

- Fyll aldrig på mer fett eller olja än upp till MAX-markeringen och aldrig mindre än till MIN-markeringen i friteringskärlet ❹.

6) Sätt kontakten i ett eluttag.

⚠ RISK FÖR ELCHOCK

- Kabeln får inte komma i kontakt med den heta fritösen. Risk för elchocker!

7) Sätt tillbaka friteringskorgen ❸ (eller de små friteringskorgarna ⓬).

8) Stäng locket.

Fritera livsmedel

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd aldrig fritösen utan olja eller fett!

OBSERVERA

- Du kan antingen sätta in den stora friteringskorgen ❸, de båda små friteringskorgarna ⓬ eller bara en av de små friteringskorgarna ⓬ när du ska fritera i fritösen.
  I exemplet beskrivs bara den stora friteringskorgen ❸. Gör likadant med de små friteringskorgarna ⓬.

1) Sätt på fritösen med På/Av-knappen ❽. Kontrollampan Power ⓫ tänds.

2) Vrid temperaturreglaget ❼ till önskad temperatur. Oljan eller fettet värms nu upp till den inställda temperaturen. När produkten kommit upp i den inställda temperaturen tänds kontrollampan Ready ❾.

OBSERVERA

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

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

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

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

3) Tryck på knappen för att öppna locket ❺.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Var försiktig när du fyller på friteringskorgen ❸. Den är mycket varm!

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

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

6) Stäng locket.

OBSERVERA

► Du kan övervaka processen genom övervakningsfönstret ❶ på locket.

Fast frityrfett

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

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

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

- För att smälta fettet sätter du på produkten med På/Av-knappen ❽ och sätter temperaturreglaget ❼ på 130 °C. Kontrollampan Power ❿ tänds.
- Vänta tills allt fett har smält. Det kan hända att kontrollampan Ready ❾ tänds och släcks flera gånger. Ställ inte in friteringstemperaturen förrän allt fett har smält.

Efter friteringen

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Ta aldrig i friteringskorgen ❸ när du nyss friterat. Den är mycket varm! Lyft bara upp friteringskorgen ❸ ur fritösen med handtagen ⓫!

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

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

Byta frityrfett

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

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

OBSERVERA

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

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

Rengöring och skötsel

⚠ VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

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

⚠ VARNING - RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

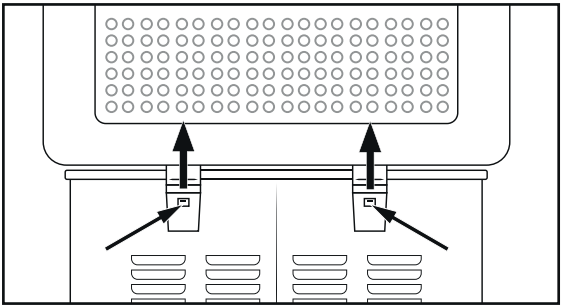
- Låt produkten bli helt kall innan den rengörs.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

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

1) Öppna locket. Stick in en sticka eller liknande i hålen på gångjärnsfästena på produktens baksida och dra samtidigt locket uppåt så att det lossnar:



2) Ta ur friteringskorgen ❸ (eller de små friteringskorgarna ⓬).

- Friteringskorgarna ❸/⓬ kan diskas i maskin. De tål maskindisk. Handtagen ⓫ ska dock tas bort.Rengör handtagen ⓫ i varmt vatten och milt diskmedel. Skölj dem sedan i rent vatten.
- Rengör höljet och friteringskärlet ❹ med en fuktig trasa. Ta några droppar milt diskmedel på trasan om det behövs. Eftertorka sedan noga med en trasa som fuktats med bara vatten för att få bort alla rester av diskmedel i friteringskärlet ❹. Torka av höljet och friteringskärlet ❹ noga.
- Rengör locket i varmt vatten och lite milt diskmedel. Skölj det sedan i rent vatten. Torka av locket och ställ det upprätt på sidan så att det vatten som fortfarande finns kvar kan rinna ut.
  Kom ihåg att locket måste vara helt torrt innan det används igen!

3) Torka alla delar noga innan du monterar ihop produkten igen.

Förvaring

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

Tips

Hemlagade pommes frites

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

- Låt potatisen bli riktigt torr.
- Fritera alltid hemlagade pommes frites två gånger:
  - Först 10 - 14 minuter i 150 °C och därefter 3-4 minuter i 170 °C tills de blir som du vill ha dem.
- Djupfrysta pommes frites har förkokats och behöver därför bara friteras en gång. Följ anvisningarna på påsen.
- De små friteringskorgarna ⑫ kan fyllas upp till Max-markeringen med ca 400 - 450g och den stora friteringskorgen ❸ med ca 850 - 900g djupfryst pommes frites.

Djupfrysta livsmedel

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

- Fritera bara små mängder åt gången. Livsmedlet får maximalt fyllas till Max-markeringen på insidan av friteringskorgen ❸ (eller de små friteringskorgarna ⑫)
- Hetta upp oljan i minst 15 minuter innan du lägger i det som ska friteras.
- Sätt temperaturreglaget ❼ på en temperatur som anges i den här bruksanvisningen eller på livsmedelsförpackningen.
- Låt helst djupfrysta livsmedel tina i rumstemperatur innan du friterar dem. Ta bort så mycket is och vatten som möjligt från livsmedlet du ska fritera innan du lägger i det..
- Lägg ner det du ska fritera så långsamt och försiktigt som möjligt i fritösen, eftersom djupfrysta livsmedel kan få oljan eller fettet att plötsligt och häftigt bubbla upp.

Hur man blir av med oönskad bismak?

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

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

- Hetta upp oljan eller fettet till ca 150 °C och lägg två tunna brödskivor eller några små persiljekvistar i friteringskorgen ❸ (eller de små friteringskorgarna ⑫).
- Sänk ner friteringskorgen ❸ (eller de små friteringskorgarna ⑫) i fettet och stäng locket.
- Vänta tills det slutar bubbla och ta sedan bort brödet eller persiljan med en hålslev. Nu har oljan eller fettet återfått sin neutrala smak.

Sund kost

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

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

Tabell över friteringstider

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

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

OBSERVERA

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

Åtgärda fel

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

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

Bilaga

Återvinning av produkten



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

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



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till återvinning.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 123456_7890) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 367883_2101.

Service

(SE) **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

(FI) **Service Suomi**
Tel.: 09 4245 3024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 367883_2101

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp 20
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 20
Zakres dostawy 21
Utylizacja opakowania 21
Opis urządzenia / Oprzyrządowanie 22
Dane techniczne 22
Wskazówki bezpieczeństwa 22
Przed pierwszym użyciem 25
Smażenie bez akrylamidu 25
Frytowanie 25
Czynności przygotowawcze 26
Frytowanie artykułów spożywczych 27
Tłuszcz stały 29
Po zakończeniu frytowania 29
Wymiana tłuszczu 30
Czyszczenie i pielęgnacja 30
Składowanie 31
Przepisy 32
Frytki własnej roboty 32
Produkty głęboko mrożone 32
Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki 33
Zdrowe odżywianie 33
Tabela czasów frytowania 33
Usuwanie usterek 34
Załącznik 35
Utylizacja urządzenia 35
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 35
Serwis 36
Importer 36



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

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć również instrukcję obsługi.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

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

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

WSKAZÓWKA

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

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Frytkownica ze stali szlachetnej
- 3 Kosze frytownicy
- 2 Uchwyty
- Instrukcja obsługi

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

WSKAZÓWKA

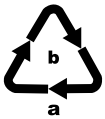
- ► Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części i czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- ► W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiegokolwiek elementu wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział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

Utylizacja opakowania

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



Przekazanie opakowania do ponownego przetworzenia pozwoli oszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć zanieczyszczenie środowiska. Zbędne opakowania utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



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

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia / Oprzyrządowanie

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

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	230 V ~ (napięcie przemienne), 50 Hz
Moc znamionowa	2000 W
Maks. ilość napełnienia olejem	około 4 litry
Maks. ilość napełnienia stałym tłuszczem	ok. 3,5 kg
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- To urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, o ile są one pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji, przewidzianej dla użytkownika.
- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjaliście.
- Podczas smażenia w głębokim tłuszczu (frytowania) z urządzenia wydobywa się gorąca para, szczególnie przy otwartej pokrywie. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- Przed napełnieniem urządzenia tłuszczem lub olejem upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie pryskał.

⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Każdy produkt spożywczy przed włożeniem do frytownicy dokładnie wysusz. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie pryskał.
- Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku smażenia produktów mrożonych. Usuń dokładnie wszystkie kawałki lodu. Im więcej lodu pozostanie na produktach spożywczych, tym silniej będzie pryskał gorący olej lub tłuszcz.
- Elementy urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- Trzymając za uchwyty, ustaw urządzenie w stabilnej pozycji, by nie dopuścić do wylania się gorącej cieczy.
- Unikaj rozpryskiwania oleju lub tłuszczu na podłogę. Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się!

⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie top stałego tłuszczu (kostek tłuszczu) we frytownicy. Na skutek powstającej wysokiej temperatury, dopóki tłuszcz nie przykrywa jeszcze grzałki, grzałka może ulec przegrzaniu lub może nawet dojść do pożaru! Tłuszcz należy najpierw stopić w garnku lub w inny, podobny sposób.
- Nie używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.


Uwaga! Gorąca powierzchnia!

Nigdy nie używać wody do gaszenia frytownicy!

⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Ilość tłuszczu w pojemniku frytownicy nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN. Za każdym razem podczas włączania urządzenia upewnij się, że w środku znajduje się odpowiednia ilość tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli w środku nie ma oleju lub stopionego tłuszczu. W przeciwnym wypadku możesz spowodować przegrzanie urządzenia.
- Frytownica jest przeznaczona wyłącznie do frytowania produktów spożywczych. Nie nadaje się do gotowania płynów.

Przed pierwszym użyciem

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

Smażenie bez akrylamidu

Akrylamid jest substancją, która może mieć działanie rakotwórcze. We wzmożonym stopniu powstaje ona podczas frytowania produktów spożywczych zawierających skrobię, w wyniku zachodzenia reakcji z aminokwasami. W temperaturach powyżej 175 °C następuje drastyczny wzrost powstawania akrylamidu.

Z tego powodu produktów spożywczych z dużą zawartością skrobi, np. frytek, nie należy smażyć w temperaturze powyżej 170 °C. Potrawa powinna przybrać tylko złotawo żółty kolor zamiast ciemnego lub brązowego. Tylko w ten sposób można uzyskać potrawę o niskim stężeniu akrylamidu.

Frytowanie

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

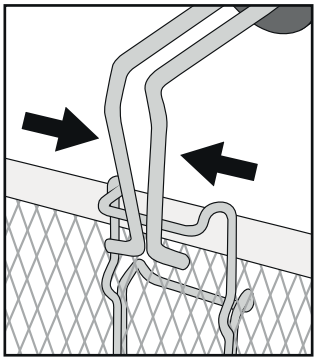
Czynności przygotowawcze

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

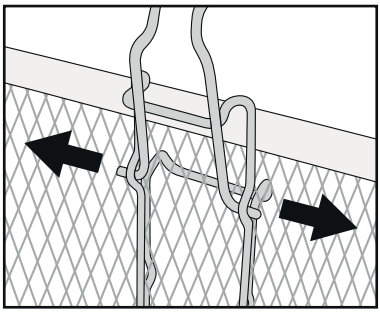
WSKAZÓWKA

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

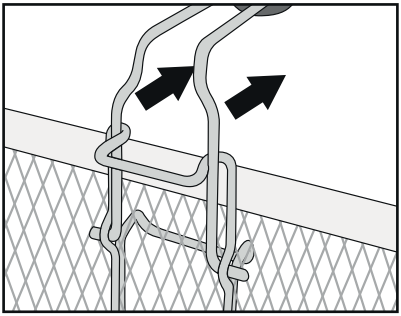
2) Odwiń w całości kabel sieciowy z nawijaka na kabel ❻.
3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❺. Pokrywa odskoczy.
4) Wyjmij kosze do frytowania ❸/⓬ i zamocuj uchwyty ⓫ na obu małych koszach do frytowania ⓬ lub na dużym koszu ❸:
   – Ściśnij nieco pręty uchwytu ⓫ tak, by sworznie mocujące można było wsunąć od wewnątrz w otwory kosza do frytowania ❸/⓬:



   – następnie zwolnij ściśnięte pręty uchwytu ⓫, by sworznie mocujące przeszły przez otwory:



   – Pociągnij uchwyt ⓫ do tyłu, aby przylegał do krawędzi kosza do frytowania ❸/⓬.



– uchwyt ⓫ jest teraz właściwie przymocowany do kosza do frytowania ❸/⓬.
– Postępuj tak samo z pozostałymi uchwytami.

WSKAZÓWKI

► Stosuj wyłącznie oleje lub tłuszcze, które posiadają wyraźne oznaczenie jako niepieniące się i nadające się frytowania. Informację tę można znaleźć na opakowaniu lub etykiecie.

► Nigdy nie mieszaj różnych gatunków tłuszczów ani olejów! Tłuszcz mógłby się spienić i wylać z frytownicy.

5) Napełnij suchy i pusty zbiornik od frytowania ❹ olejem, płynnym lub stopionym tłuszczem (ok. 4 l oleju lub ok. 3,5 kg tłuszczu stałego).

WSKAZÓWKA

► Ilość tłuszczu w zbiorniku frytownicy ❹ nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN.

6) Podłącz wtyk do gniazda zasilania.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

7) Włóż kosz do frytowania ❸ (lub małe kosze do frytowania ⓬) ponownie do urządzenia.

8) Zamknij pokrywę.

Frytowanie artykułów spożywczych

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Nigdy nie włączaj frytownicy bez oleju / tłuszczu!

WSKAZÓWKA

► Można włożyć jednocześnie do urządzenia duży kosz do frytowania ❸, oba małe kosze ⓬ lub tylko jeden mały kosz ⓬, by frytować produkty spożywcze.
W dalszej części opiszemy przykładowo wykorzystanie tylko dużego kosza do frytowania ❸. Z małymi koszami to frytowania ⓬ postępuj tak samo.

1) Włącz frytownicę za pomocą włącznika/wyłącznika ❽. Włącza się kontrolka zasilania ❿.

2) Regulator temperatury ❼ ustaw na żądaną temperaturę. Olej lub tłuszcz rozgrzeje się w ciągu 15 minut do wybranej temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury świeci się kontrolka gotowości ❾.

WSKAZÓWKA

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

Symbol	Artykuł spożywczy	Temperatura
	Krewetki	130 °C
	Drób	150 °C
	Frytki (świeże)	170 °C
	Ryby	190 °C

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

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

► Pokrywa i frytownica są bardzo gorące w trakcie smażenia. Dlatego podczas pracy urządzenia chwytać tylko za uchwyt pokrywy! Niebezpieczeństwo poparzenia! Najlepiej użyć do tego rękawicy kuchennej.

3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❺.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

► Podczas napełniania kosza do frytowania ❸ zachowaj ostrożność! Jest on bardzo gorący!

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

WSKAZÓWKA

► Proces frytowania możesz obserwować przez wziernik ❶ w pokrywie.

Tłuszcz stały

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

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

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

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

Po zakończeniu frytowania

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

► Nigdy nie chwytaj kosza do frytowania ❸ bezpośrednio po smażeniu. Jest on bardzo gorący! Wyjmuj z frytownicy kosz do frytowania ❸ tylko trzymając za uchwyty ⓫!

1) Gdy produkty są już usmażone, naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❺ tak, by pokrywa odskoczyła.
2) Podnieś kosz do frytowania ❸ i zawieś go na krawędzi urządzenia, by nadmiar tłuszczu mógł spłynąć.
3) Naciśnij włącznik/wyłącznik ❽. Frytownica jest w tym momencie wyłączona. Wyciągnij wtyk z gniazda.

4) Gdy z produktów spłynie nadmiar tłuszczu, ostrożnie wyjmij kosz do frytowania ❸ z frytownicy.

5) Przełóż produkt do miski lub na sitko (wyłożone np. ręcznikiem kuchennym w celu odsączenia oleju!)

Jeśli nie używasz frytownicy regularnie, olej lub płynny tłuszcz przechowuj w lodówce lub w chłodnym pomieszczeniu w dobrze zamkniętych słoikach lub innych pojemnikach. Aby uniknąć przedostania się drobnych cząstek produktów, olej lub płynny tłuszcz przelewaj do słoików przez sitko.

Wymiana tłuszczu

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

1) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❺ i zdejmij pokrywę (patrz rozdz. „Czyszczenie i pielęgnacja").

2) Wyjmij kosz do frytowania ❸.

3) Chwyć urządzenie za boczne uchwyty i przelej olej lub tłuszcz przez jeden z narożników do odpowiednich pojemników, np. do butelek. Dobrze jest użyć do tego lejka.

WSKAZÓWKA

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

4) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy frytownicy, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja".

5) Umieść świeży olej lub tłuszcz we frytownicy, patrz rozdział „Frytowanie".

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

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

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!

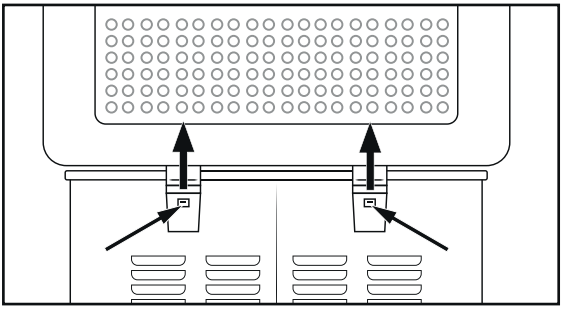
- Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

W celu ułatwienia sobie czyszczenia, rozłóż frytownicę na części:

1) Otwórz pokrywę urządzenia. Prętem lub innym podobnym narzędziem należy wycisnąć sworznie w otworach uchwytów zawiasów z tyłu urządzenia i zdjąć jednocześnie pokrywę urządzenia do góry, wyjmując ją do góry z uchwytów zawiasu:



2) Wyjmij kosz do frytowania ❸ (lub małe kosze do frytowania ⓬) z urządzenia.

- Kosze do frytowania ❸/⓬ można myć w zmywarce. Są one do tego przystosowane. W tym celu zdejmij jednak uchwyty ⓫.
- Uchwyty ⓫ myj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń. Wypłucz je potem czystą wodą.
- Obudowę i zbiornik do frytowania ❹ wyczyść wilgotną ściereczką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby na zbiorniku ❹ nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń. Wysusz dokładnie obudowę i zbiornik ❹.
- Pokrywę urządzenia umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wypłucz je potem czystą wodą.
  Dobrze wysusz pokrywę urządzenia i odstaw ją pionowo, by woda znajdująca się w środku pokrywy mogła wypłynąć.
  Dopilnuj, by przed ponownym użyciem pokrywa była całkowicie sucha!

3) Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

Składowanie

1) Podnoś lub przenoś urządzenie za pomocą bocznych uchwytów na obudowie.
2) Nawiń kabel sieciowy wokół nawijaka kabla ❻ u dołu urządzenia i zabezpiecz koniec kabla klamrą.

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

Przepisy

Frytki własnej roboty

- Ziemniaki przeznaczone do zrobienia frytek nie mogą posiadać uszkodzeń ani kiełków.
- Do frytowania nadają się ziemniaki odmian mączystych lub nierozpadających się po ugotowaniu.
- Po obraniu ziemniaków kroimy je na drobne kawałki wedle uznania (paski lub talarki).
- Przed dalszym przygotowaniem ziemniaków płuczemy je w wodzie przez około jedną godzinę. Ma to na celu usunięcie części cukru, jednego z produktów wyjściowych w reakcji tworzenia się akrylamidu.
- Starannie odsącz ziemniaki z wody.
- Frytki smaż zawsze dwa razy:
  - pierwszy raz przez 10 do 14 minut w temp. 150 °C, a następnie przez 3 do 4 minut w temp. 170 °C, w zależności od żądanego stopnia usmażenia.
- Frytek głęboko mrożonych nie trzeba smażyć dwa razy, ponieważ przed zamrożeniem zostały one już wstępnie podsmażone. Postępuj zgodnie z instrukcją przygotowania, znajdującą się na opakowaniu.
- Małe kosze do frytowania ⑫ mogą być napełniane do oznaczenia Max w ilości ok. 400 - 450 g, a duży kosz od frytowania ❸ w ilości ok. 850 - 900 g głęboko mrożonych frytek.

Produkty głęboko mrożone

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

- Nie smaż nigdy za jednym razem dużej ilości produktów. Poziom napełnienia kosza produktami nie może przekraczać oznaczenia Max wewnątrz kosza do frytowania ❸ (lub w małych koszach do frytowania ⑫).
- Przed włożeniem produktu do urządzenia, najpierw przez 15 minut rozgrzej olej.
- Ustaw regulator temperatury ❼ na temperaturę podaną na opakowaniu produktu lub w tabeli niniejszej instrukcji obsługi.
- Dobrze jest również przed rozpoczęciem frytowania odczekać do rozmrożenia produktu w temperaturze pokojowej. Przed włożeniem produktu do urządzenia, usuń z niego jak największą ilość lodu i wody.
- Umieszczaj produkt we frytownicy z jak największą ostrożnością, ponieważ zamrożone produkty mogą powodować gwałtowne pryskanie oleju i tłuszczu.

Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki

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

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

- Rozgrzej olej lub tłuszcz do temperatury ok. 150 °C, a następnie włóż do kosza frytownicy ❸ (lub małe kosze do frytowania ⓬) dwa cienkie kawałki chleba lub kilka niewielkich natek pietruszki.
- Zanurz kosz do frytowania ❸ (lub małe kosze do frytowania ⓬) w tłuszczu i zamknij pokrywę.
- Odczekaj, aż olej lub tłuszcz przestanie pryskać, a następnie wyjmij łyżką kawałki chleba wzgl. pietruszki. Olej lub tłuszcz jest teraz ponownie neutralny w smaku.

Zdrowe odżywianie

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

- Regularnie wymieniaj olej i tłuszcz. Jeśli używasz frytownicy głównie do przygotowania frytek i po każdym smażeniu filtrujesz olej lub tłuszcz, możesz go używać od 10 do 12 razy.
- Nie używaj jednak oleju lub tłuszczu dłużej niż pół roku. Przestrzegaj również zawsze wskazówek na opakowaniu.
- W zasadzie olej lub tłuszcz można używać nieco dłużej, jeśli będzie on używany głównie do przyrządzania produktów zawierających proteiny, np. ryb lub mięsa.
- Nigdy nie mieszaj oleju świeżego z używanym.
- Tworzenie się piany podczas rozgrzewania oleju lub tłuszczu, zmiana smaku lub zapachu potrawy oraz ciemna lub gęsta konsystencja tłuszczu jest oznaką, że należy go wymienić.

Tabela czasów frytowania

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

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

WSKAZÓWKA

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

Usuwanie usterek

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

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

Załącznik

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucać urządzenia do zwykłych śmieci domowych.
Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.
Zużyte urządzenie należy oddać do odpowiedniego zakładu utylizacji odpadów lub komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji należy zwrócić się do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.



Informacje na temat możliwości utylizacji zużytego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.
Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.
Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.
Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.
Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.
Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 367883_2101.

Serwis

PL **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996 • E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 367883_2101

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

Įžanga 38
Naudojimas pagal paskirtį 38
Tiekiamas rinkinys 38
Pakuotės utilizavimas 39
Prietaiso aprašas / priedai 39
Techniniai duomenys 40
Saugos nurodymai 40
Prieš naudojant pirmą kartą 42
Akrilamidų kiekį mažinantis gaminimo būdas 42
Gruzdinimas 43
Parengiamieji darbai 43
Maisto produktų gruzdinimas 45
Kietieji gruzdinimo riebalai 46
Baigus gruzdinti 47
Gruzdinimo riebalų keitimas 47
Valymas ir priežiūra 48
Laikymas 49
Patarimai 49
Pačių pasigamintos gruzdintos bulvytės 49
Šaldyti produktai 50
Kaip pašalinti nepageidaujamą pašalinį skonį ir kvapą 50
Sveika mityba 50
Gruzdinimo trukmės lentelė 51
Trikčių šalinimas 52
Priedas 52
Prietaiso utilizavimas 52
Kompernaß Handels GmbH garantija 53
Priežiūra 54
Importuotojas 54



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

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite lauke.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

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

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

NURODYMAS

- ► Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Veikite taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontuojant, padarant neleistinų keitimų arba naudojant neleidžiamas atsargines dalis. Riziką prisiima tik naudotojas.

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai prietaisas tiekiamas su toliau išvardytais komponentais.

- Nerūdijančio plieno gruzdintuvė
- 3 gruzdinimo krepšiai
- 2 rankenos
- Naudojimo instrukcija

1) Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
2) Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas ir lipdukus.

NURODYMAS

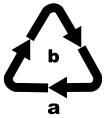
- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių ***Klientų aptarnavimas***).

Pakuotės utilizavimas

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



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



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.
Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus jas surūšiuokite.
Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):
1–7: plastikai,
20–22: popierius ir kartonas,
80–98: sudėtinės medžiagos

NURODYMAS

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

Prietaiso aprašas / priedai

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

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	230 V ~ (kintamoji įtampa), 50 Hz
Vardinė galia	2000 W
Didž. naudojamo aliejaus kiekis	maždaug 4 litrai
Didž. naudojamų kietųjų riebalų kiekis	apie 3,5 kg
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Saugos nurodymai

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą niekada nesušlaptų ar nesudrėktų maitinimo laidas. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų galima jo pažeisti.
- Prietaisą junkite tik į elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 230 V ~, 50 Hz.
- Kad išvengtumėte pavojų, apgadintus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams, arba panašios kvalifikacijos asmeniui.



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

⚠ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- 0–8 metų vaikams naudoti šį prietaisą draudžiama. Vyresni nei 8 metų vaikai šį prietaisą gali naudoti tik tada, jeigu jie yra nuolat prižiūrimi. Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai mažesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.

⚠ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite įaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas stovėtų stabiliai.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.

⚠ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

⚠ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.
- Riebalų gabalų niekada nelydykite gruzdintuvėje. Kol riebalai dar nedengia kaitinimo elemento, jis gali labai įkaisti ir sugesti arba gali kilti gaisras! Riebalus pirmiausia išlydykite puode ar pan.
- Nenaudokite prietaiso netoli karštų paviršių.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.


Dėmesio! Karštas paviršius!

Niekada nenaudokite vandens gruzdintuvei gesinti!

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

DĖMESIO – PRIETAISO SUGADINIMO PAVOJUS!

- Riebalų į gruzdinimo indą niekada nepilkite daugiau nei iki MAX žymos ir niekada mažiau nei iki MIN žymos. Kas kartą įjungdami prietaisą įsitikinkite, kad gruzdintuvėje pakanka riebalų ar aliejaus.
- Niekada nejunkite prietaiso, jei jame nėra aliejaus ar skystų riebalų. Antraip prietaisas gali perkaisti.
- Gruzdintuvė skirta tik maisto produktams gruzdinti. Ji nepritaikyta skysčiams virti.

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Akrilamidų kiekį mažinantis gaminimo būdas

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

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

Gruzdinimas

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

Parengiamieji darbai

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

NURODYMAS

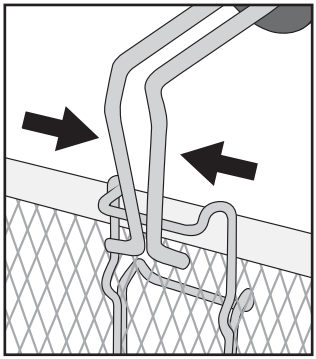
► Jei gruzdintuvę norite pastatyti ant viryklės po gartraukiu, įsitikinkite, kad viryklė išjungta.

2) Nuo laido ritės ❻ nuvyniokite visą maitinimo laidą.

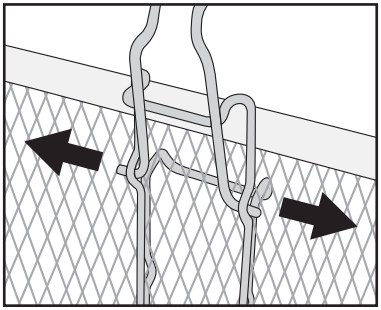
3) Paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką ❺. Dangtis atsidaro.

4) Išimkite gruzdinimo krepšius ❸/⓬ ir pritvirtinkite rankenas ⓫ prie abiejų mažų gruzdinimo krepšių ⓬ ir didelio gruzdinimo krepšio ❸:

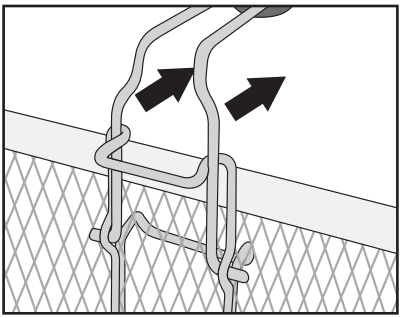
   – Šiek tiek suspauskite rankenos ⓫ strypelius, kad laikančiuosius skersinius iš vidaus būtų galima įkišti į gruzdinimo krepšio ❸/⓬ auseles:



   – Atleiskite suspaustus rankenos ⓫ strypelius, kad laikantieji skersiniai išlįstų pro auseles:



– Rankeną ⓫ patraukite atgal, kad ji priglustų prie gruzdinimo krepšio ❸/⓬ krašto.



– Dabar rankena ⓫ gerai pritvirtinta prie gruzdinimo krepšio ❸/⓬.
– Kitas rankenas pritvirtinkite taip pat.

NURODYMAI

► Naudokite tik gruzdinti tinkamus aliejus ar riebalus, ant kurių aiškiai nurodyta „neputojantis“. Šią informaciją rasite ant pakuotės arba etiketėje.

► Niekada nemaišykite skirtingų rūšių riebalų ar aliejų! Jie gali išputoti iš gruzdintuvės.

5) Į sausą ir tuščią gruzdinimo indą ❹ įpilkite aliejaus, skystųjų ar išlydytų riebalų (apie 4 l aliejaus arba apie 3,5 kg kietųjų riebalų).

NURODYMAS

► Riebalų ar aliejaus į gruzdinimo indą ❹ niekada nepilkite daugiau nei iki MAX žymos ir niekada mažiau nei iki MIN žymos.

6) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

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

7) Vėl įdėkite gruzdinimo krepšį ❸ (arba mažus gruzdinimo krepšius ⓬).

8) Uždarykite dangtį.

Maisto produktų gruzdinimas

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

► Niekada nenaudokite gruzdintuvės be aliejaus / riebalų!

NURODYMAS

► Kai norite gruzdinti maisto produktus, į prietaisą galite įkabinti didelį gruzdinimo krepšį ❸, abu mažus gruzdinimo krepšius ⓬ arba tik vieną mažą gruzdinimo krepšį ⓬. Kaip pavyzdys čia aprašomas tik didelis gruzdinimo krepšys ❸. Mažus gruzdinimo krepšius ⓬ naudokite lygiai taip pat.

1) Įjungimo / išjungimo jungikliu ❽ įjunkite gruzdintuvę. Užsidega kontrolinė lemputė „Power“ ❿.

2) Ties norima temperatūra nustatykite temperatūros reguliatorių ❼. Aliejus arba riebalai įkaitinami iki norimos temperatūros. Pasiekus nustatytą temperatūrą užsidega kontrolinė lemputė „Ready“ ❾.

NURODYMAS

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

Ženklas	Maisto produktas	Temperatūra
	Krevetės	130 °C
	Viščiukas	150 °C
	Šviežios gruzdinimo bulvytės	170 °C
	Žuvis	190 °C

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

3) Paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką ❺.

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Būkite atsargūs sudėdami produktus į gruzdinimo krepšį ❸!
Jis labai karštas!

4) Išimkite gruzdinimo krepšį ❸ iš gruzdintuvės. Sudėkite gruzdinamus produktus. Gruzdinimo krepšį ❸ galima užpildyti daugiausia iki MAX žymos gruzdinimo krepšio ❸ viduje arba sudedant ne daugiau nei 1 kg produktų. Būtinai atkreipkite dėmesį ir į nurodytą gruzdinimo kiekį ant gruzdinti skirtų produktų pakuotės!

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

6) Uždarykite prietaiso dangtį.

NURODYMAS

► Pro prietaiso dangtyje esantį stebėjimo langelį ❶ galite stebėti gruzdinimo eigą.

Kietieji gruzdinimo riebalai

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

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

Vėl išlydomi per daug atvėsę riebalai gali imti tikšti! Kad taip nenutiktų, vėl sukietėjusiuose riebaluose mediniu ar plastikiniu pagaliuku padarykite keletą skylučių. Stebėkite, kad neapgadintumėte gruzdinimo indo ❹!

- Kad išlydytumėte riebalus, įjungimo / išjungimo jungikliu ❽ įjunkite prietaisą, o temperatūros reguliatorių ❼ nustatykite ties 130 °C temperatūra. Užsidega kontrolinė lemputė „Power“ ❿.
- Palaukite, kol visi riebalai išsilydys. Kontrolinė lemputė „Ready“ ❾ gali retsykiais vėl užsidegti ir užgesti. Norimą gruzdinimo temperatūrą nustatykite tik visiems riebalams išsilydžius.

Baigus gruzdinti

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Baigę gruzdinti, niekada nelieskite gruzdinimo krepšio ❸. Jis labai karštas! Gruzdinimo krepšį ❸ iš gruzdintuvės iškelkite tik suėmę už rankenų ⓫!

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

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

Gruzdinimo riebalų keitimas

Aliejų keiskite tik tada, kai įis visiškai atvės. Kad būtų galima išpilti kietuosius riebalus, įie dar turi būti skysti.

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

NURODYMAS

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

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

Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS – ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS NUSIDEGINTI

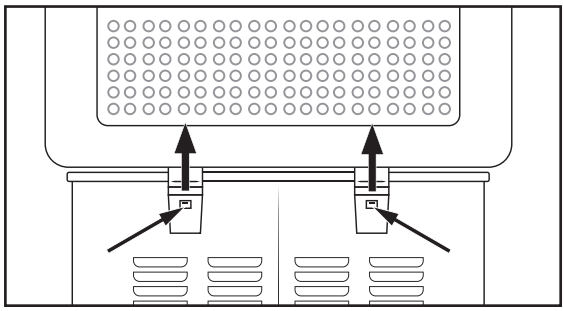
- Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

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

Kad gruzdintuvę lengviau išvalytumėte, atskirkite visas jos dalis:

1) Atidarykite prietaiso dangtį. Pagaliuku ar panašiu daiktu pro angas spauskite lankstų laikiklius prietaiso užpakalinėje pusėje ir tuo pat metu į viršų ištraukite prietaiso dangtį iš lankstų laikiklių:



2) Išimkite gruzdinimo krepšį ❸ (arba mažus gruzdinimo krepšius ⓬).

- Gruzdinimo krepšius ❸/⓬ galite plauti indaplovėje. Juos galima plauti indaplovėje. Tačiau prieš tai nuimkite rankenas ⓫.
- Rankenas ⓫ plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Paskui jas nuskalaukite švariu vandeniu.
- Korpusą ir gruzdinimo indą ❹ valykite drėgna šluoste. Jei reikia, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Tada kruopščiai nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad gruzdinimo inde ❹ neliktų ploviklio likučių. Korpusą ir gruzdinimo indą ❹ gerai nusausinkite.

- Prietaiso dangtį plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Paskui jį nuskalaukite švariu vandeniu. Prietaiso dangtį gerai nusausinkite ir vertikaliai pastatykite ant šono, kad išbėgtų viduje likęs vanduo. Įsidėmėkite: prieš vėl naudojant gruzdintuvę dangtis turi būti visiškai sausas!

3) Prieš surinkdami gruzdintuvę visas dalis gerai išdžiovinkite.

Laikymas

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

Patarimai

Pačių pasigamintos gruzdintos bulvytės

- Bulvės, kurias ketinate gruzdinti, turi būti nepriekaištingos kokybės ir nepradėjusios dygti.
- Gruzdinti reikėtų rinktis tokių rūšių bulves, kurios išvirtos būna miltingos arba pradžioje nesubyra.
- Nuluptas bulves reikia susmulkinti patiekalui tinkama forma (šiaudeliais arba griežinėliais).
- Prieš toliau naudodami, bulves apie valandą pamirkykite. Taip pašalinsite dalį cukraus, vieną iš pradinių akrilamido susidarymo medžiagų.
- Kruopščiai nusausinkite bulves.
- Pačių gaminamas gruzdintas bulvytes visada gruzdinkite du kartus:
  - pirmiausia 10–14 minučių maždaug 150 °C temperatūroje, o paskui 3–4 minutes 170 °C temperatūroje, nelygu norimas apgruzdimas.
- Šaldytos gruzdinimo bulvytės yra apvirtos, todėl jas reikia gruzdinti tik vieną kartą. Laikykitės ant pakuotės pateiktų nurodymų.
- Į mažus gruzdinimo krepšius ⓬ iki MAX žymės telpa apie 400–450 g šaldytų gruzdinti skirtų bulvyčių, o į didelį gruzdinimo krepšį ❸ – apie 850–900 g.

Šaldyti produktai

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

- Negruzdinkite vienu kartu daug produktų. Gruzdinamų produktų gali būti daugiausia iki MAX žymos gruzdinimo krepšio ❸ (arba mažų gruzdinimo krepšių ⓬) viduje.
- Prieš sudėdami gruzdinamus produktus, aliejų kaitinkite mažiausiai 15 minučių.
- Temperatūros reguliatorių ❼ nustatykite ties temperatūra, nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje arba ant gruzdinamų produktų pakuotės.
- Prieš gruzdinant rekomenduojame palaukti, kol šaldyti produktai šiek tiek atitirps kambario temperatūroje. Prieš dėdami gruzdinamus produktus į gruzdintuvę pašalinkite kuo daugiau ledo ir vandens.
- Gruzdinamus produktus į gruzdintuvę sudėkite kuo lėčiau ir atsargiai, nes nuo šaldytų produktų karštas aliejus ar karšti riebalai staiga gali pradėti smarkiai kunkuliuoti.

Kaip pašalinti nepageidaujamą pašalinį skonį ir kvapą

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

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

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

Sveika mityba

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

- Reguliariai keiskite aliejų ar riebalus. Jei gruzdintuvėje daugiausia ruošiate gruzdintas bulvytes, o naudotą aliejų ar riebalus kas kartą perkošiate, juos galite naudoti 10–12 kartų.
- Tačiau aliejaus ar riebalų nenaudokite ilgiau nei šešis mėnesius. Visada atkreipkite dėmesį ir į nurodymus, pateiktus ant pakuotės.

- Apskritai aliejaus ar riebalų naudojimo trukmė sutrumpėja, jei daugiausia gruzdinate maisto produktus, kuriuose yra baltymų, pvz., mėsą ar žuvį.
- Nemaišykite šviežio aliejaus su naudotu.
- Pakeiskite aliejų ar riebalus, jei kaitinami jie putoja, įgyja aštrų skonį arba skleidžia aštrų kvapą, patamsėja ir (arba) tampa sirupo konsistencijos.

Gruzdinimo trukmės lentelė

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

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

NURODYMAS

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

Trikčių šalinimas

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

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

Priedas

Prietaiso utilizavimas



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

Prietaisui utilizuoti atiduokite jį sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų.
Kilus abejonių, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įjungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 123456_7890).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



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

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl" klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 367883_2101 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT **Priežiūra Lietuva**
Tel. 880 033 144
Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 367883_2101

Importuotojas

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Sisukord

Sissejuhatus 56
Sihipärane kasutamine 56
Tarnekomplekt 56
Pakendi jäätmekäitlus 57
Seadme kirjeldus/tarvikud 57
Tehnilised andmed 58
Ohutusjuhised 58
Enne esimest kasutamist 60
Vähese akrüülamiidisisaldusega toiduvalmistamine 60
Frittimine 61
Ettevalmistused 61
Toiduainete frittimine 63
Tahke frittimisrasv 64
Pärast frittimist 64
Frittimisrasva vahetamine 65
Puhastamine ja hooldamine 65
Ladustamine 67
Soovitused 67
Isetehtud friikartulid 67
Sügavkülmutatud tooted 67
Kuidas vabaneda soovimatust kõrvalmaitsest 68
Tervislik toitumine 68
Frittimisaegade tabel 69
Tõrgete kõrvaldamine 70
Lisa 70
Seadme jäätmekäitlus 70
Kompernaß Handels GmbH garantii 71
Teenindus 72
Importija 72



Lugege kasutusjuhend enne esimest kasutamist tähelepanelikult läbi ja hoidke see hilisemaks kasutamiseks alles. Andke seadme edasiandmisel kolmandatele isikutele ka juhend kaasa.

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul!

Te otsustasite sellega kaasaegse ja kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote lahutamatu osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud ainult toiduainete frittimiseks kodumajapidamises. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seda tööduslikult.

Kasutage seadet vaid kuivades ruumides ja ärge kunagi kasutage seda välistingimustes.

⚠ HOIATUS

Mittesihipärasest kasutamisest tulenev oht!

Seadme mittesihipärasel kasutamisel ja/või muul eesmärgil kasutamisel võivad kaasneda ohud.

- ► Kasutage seadet ainult sihipäraselt.
- ► Järgige selles kasutusjuhendis kirjeldatud käsitsusviise.

JUHIS

- ► Seadme mittesihipärasel kasutamisel ja/või muul viisil kasutamisel võivad kaasneda ohud. Kasutage seadet ainult sihipäraselt. Järgige selles kasutusjuhendis kirjeldatud käsitsusviise. Mittesihipärasest kasutamisest, asjatundmatutest remontidest, lubamatult teostatud muudatustest või heakskiitmata varuosadest tulenevate kahjude korral on igasugused kahjunõuded välistatud. Riski kannab ainult kasutaja.

Tarnekomplekt

Seadme tarnekomplekti kuuluvad seeriaviisiliselt järgnevad osad:

- Roostevabast terasest fritter
- 3 frittimiskorvi
- 2 käepidet
- Kasutusjuhend

1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
2) Eemaldage kogu pakkematerjal ja võimalikud kleebised seadmelt.

JUHIS

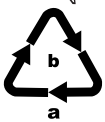
- Kontrollige tarnekomplekti komplektsust ja nähtavate kahjustuste esinemist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki ***Teenindus***).

Pakendi jäätmekäitlus

Pakend kaitseb seadet transpordikahjustuste eest. Pakkematerjalid on valitud keskkonnasõbralike ja jäätmekäitlusalaste seisukohtade järgi ja on seetõttu korduvkasutatavad.



Pakendi uuesti ringlusesse andmine säästab tooraineid ja vähendab jäätmete tekkimist. Käidelge mittevajalik pakkematerjal kohalike eeskirjade kohaselt.



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.
Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus:
1–7: plastid,
20–22: paber ja papp,
80–98: komposiitmaterjalid.

JUHIS

- Hoidke originaalpakend võimalusel garantiiaja jooksul alles, et seadet saaks garantiijuhtumil nõuetekohaselt pakkida.

Seadme kirjeldus/tarvikud

1. Vaateaken
2. Püsimetallfilter
3. Frittimiskorv (suur)
4. Frittimisnõu
5. Kaane lukustuse vabastusklahv
6. Kaablihoidik
7. Termoregulaator
8. Sisse-/väljalüliti
9. Märgulamp Ready
10. Märgulamp Power
11. Käepide
12. Frittimiskorvid (väikesed)

Tehnilised andmed

Võrgupinge	230 V ~ (vahelduvpinge), 50 Hz
Nimivõimsus	2000 W
Õli maksimaalne täitekogus	umbes 4 liitrit
Tahke rasva maksimaalne täitekogus	umbes 3,5 kg
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, on sobivad toiduainetega kasutamiseks.

Ohutusjuhised

⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT

- Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- Ühendage seade võrgupistikupessa võrgupingega 230 V ~, 50 Hz.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.

 Ärge asetage käsitsus-/kuumutuselementi ja võrgukaabliga korpust mitte kunagi vee alla ja ärge puhastage neid osi ka voolava vee all.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- 0 kuni 8-aastased lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, kui on tagatud nende pidev järelevalve. Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit noorematele kui 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi teostada kasutajapoolset puhastamist ja hooldamist.
- Tagage seadme turvaline asend.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Kui seade on maha kukkunud või kahjustatud, ei tohi seda enam kasutada. Laske seadet kvalifitseeritud spetsialistil kontrollida ja vajadusel remontida.
- Frittimise ajal eraldub seadmest kuum aur, iseäranis siis, kui avate kaane. Hoidke auru suhtes ohutut vahemaad.
- Veenduge, et enne õli või vedela rasva fritterisse lisamist on kõik osad täielikult kuivad. Vastasel juhul hakkab pritsima kuuma õli või kuuma rasva.
- Kuivatage hoolikalt kõik toiduained enne nende fritterisse panemist. Vastasel juhul hakkab pritsima kuuma õli või kuuma rasva.
- Käige külmutatud toiduainetega ettevaatlikult ümber. Eemaldage kõik jäätükid. Mida rohkem jääd on toiduainetes, seda rohkem pritsib kuuma õli või kuuma rasva.
- Seadme osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Põletuste vältimiseks ärge puudutage seadmeosi.
- Asetage seade käepidemete abil stabiilsesse asendisse, et vältida kuuma vedeliku mahaloksumist.
- Vältige põrandal õli- või rasvapritsmeid. Esineb libisemisoht!

⚠ HOIATUS! TULEOHT!

- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.

⚠ HOIATUS! TULEOHT!

- Ärge mitte kunagi sulatage fritteris rasvakuubikuid. Seni kuni rasv ei kata veel kuumutuselementi, võib kuumutuselement saada tekkiva kõrge temperatuuri tõttu kahjustada või tekib tulekahju! Sulatage rasv eelnevalt potis vms.
- Ärge kasutage seda seadet kuumade pealispindade läheduses.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal mitte kunagi järelevalveta.



Tähelepanu! Kuum pealispind!

Ärge mitte kunagi kasutage fritteri kustutamiseks vett!

- Vana või mustunud rasv või õli süttib ülekuumenemisel ise. Vahetage õli või rasv õigeaegselt. Tulekahju korra tõmmake võrgupistik välja ja summutage põlev rasv või õli tekiga.

TÄHELEPANU - SEADME KAHJUSTUSED!

- Ärge mitte kunagi lisage frittimisnõusse rasva rohkem kui kuni MAX-märgini ja mitte kunagi vähem kui kuni MIN-märgini. Kontrollige iga kord sisselülitamisel, et fritteris on piisavalt rasva või õli.
- Ärge mitte kunagi lülitage seadet sisse, kui selles ei ole õli või vedelat rasva. Vastasel juhul võib seade üle kuumeneda.
- Fritter on sobiv ainult toiduainete frittimiseks. Fritter ei ole ette nähtud vedelike keetmiseks.

Enne esimest kasutamist

- Enne fritteri esimest korda kasutamist puhastage palun põhjalikult üksikud osad ja kuivatage need hoolikalt (vt peatükk „Puhastamine ja hooldamine“).

Vähese akrüülamiidisisaldusega toiduvalmistamine

Akrüülamiid on aine, mis võib tekitada vähki ja tekib põhiliselt tärklist sisaldavate toiduainete frittimise juures aminohapetega reageerimisel. Temperatuuridel üle 175 °C suureneb akrüülamiidi tekkimine hüppeliselt.

Frittige seetõttu tärklist sisaldavaid toiduaineid, nagu näiteks friikartuleid, võimalusel temperatuuril mitte üle 170 °C. Frititavad toiduained tuleksid frittida tumeda või pruuni asemel ainult kuldkollaseks. Ainult nii tagate vähese akrüülamiidisisaldusega toiduvalmistamise.

Frittimine

Selle fritteri kasutamiseks soovitame me frittimisõli või vedelat frittimisrasva. Võite aga kasutada ka tahket frittimisrasva. Lugege selleks esmalt peatükki „Tahke frittimisrasv".

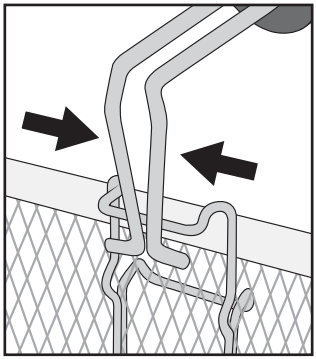
Ettevalmistused

1) Asetage seade horisontaalsele, tasasele, stabiilsele ja kuumuskindlale pinnale.

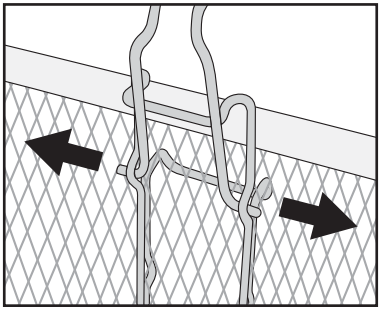
JUHIS

► Kui soovite paigutada fritteri õhupuhasti alla pliidile, siis jälgige, et pliit on välja lülitatud.

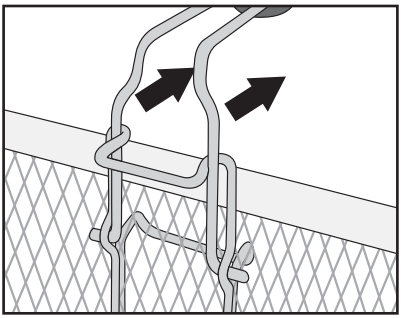
2) Kerige võrgukaabel täielikult kaablihoidikult ❻ lahti.
3) Vajutage kaane lukustuse vabastusklahvi ❺. Kaas hüppab lahti.
4) Võtke frittimiskorvid ❸/⓬ välja ja kinnitage käepidemed ⓫ mõlemale väikesele frittimiskorvile ⓬ ja suurele frittimiskorvile ❸:
   – Vajutage käepideme ⓫ varred veidi kokku, nii et hoidesõrmed saab seestpoolt lükata frittimiskorvil ❸/⓬ aasadesse:



   – Vabastage siis käepideme ⓫ kukkusurutud varred, nii et hoidesõrmed ulatuvad läbi aasade:



– Tõmmake käepidet ⓫ tahapoole, nii et käepide puutub vastu frittimiskorvi ❸/⓬ serva.



– Käepide ⓫ on nüüd tugevasti kinnitatud frittimiskorvile ❸/⓬.
– Toimige teiste käepidemetega samal viisil.

JUHISED

► Kasutage ainult selliseid õlisid või rasvu, mis on selgesõnaliselt tähistatud märkusega „mittevahutav" ja sobivad frittimiseks. Selle teabe leiate pakendilt või etiketilt.

► Ärge mitte kunagi segage erinevaid rasva- või õlisorte! Fritter võib hakata vahtu välja ajama.

5) Täitke kuiv ja tühi frittimisnõu ❹ õli, vedela või sulatatud rasvaga (umbes 4 l õli või umbes 3,5 kg tahket rasva).

JUHIS

► Ärge mitte kunagi lisage frittimisnõusse ❹ rasva või õli rohkem kui kuni MAX-märgini ja mitte kunagi vähem kui kuni MIN-märgini.

6) Ühendage võrgupistik pistikupessa.

⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT

► Võrgukaabel ei tohi fritteri kuumade osadega kokku puutuda. Elektrilöögi oht!

7) Asetage frittimiskorv ❸ (või väikesed frittimiskorvid ⓬) uuesti sisse.

8) Sulgege kaas.

Toiduainete frittimine

TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU!

► Ärge mitte kunagi käitage fritterit ilma õli/rasvata!

JUHIS

► Seadmesse võite toiduainete frittimiseks paigutada kas suure frittimiskorvi ❸, mõlemad väikesed frittimiskorvid ⓬ või ainult ühe väikese frittimiskorvi ⓬. Näitlikult kirjeldatakse siin ainult suurt frittimiskorvi ❸. Toimige väikeste frittimiskorvidega ⓬ samal viisil.

1) Lülitage fritter sisse-/väljalülitiga ❽ sisse. Märgulamp Power ❿ süttib.

2) Keerake termoregulaator ❼ soovitud temperatuurile. Õli või rasv kuumutatakse soovitud temperatuurile. Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, süttib märgulamp Ready ❾.

JUHIS

Õige frittimistemperatuuri leiate frititava toiduaine pakendilt või käeoleva kasutusjuhendi peatükist „Frittimisaegade tabel". Ligikaudse orientatsiooni, milliseid toiduaineid tuleb millisel temperatuuril frittida, annavad teile fritteri esiküljel asuvad joonised:

Sümbol	Toiduaine	Temperatuur
	Krevetid	130 °C
	Kana	150 °C
	Friikartulid (värsked)	170 °C
	Kala	190 °C

Nimetatud väärtused on ainult orienteeruvad. Temperatuur võib olenevalt omadustest ja isiklikust maitsest varieeruda!

⚠ HOIATUS - VIGASTUSOHT!

► Kaas ja fritter on frittimise ajal väga kuumad. Haarake frittimise ajal seetõttu ainult käepidemetest! Põletusoht! Kasutage eelistatult pajakindaid.

3) Vajutage kaane lukustuse vabastusklahvi ❺.

⚠ HOIATUS - VIGASTUSOHT!

► Olge frittimiskorvi ❸ täitmisel ettevaatlik! See on väga kuum!

4) Võtke frittimiskorv ❸ fritterist välja. Lisage frititav toiduaine. Frittimiskorv ❸ tohib sealjuures olla täidetud maksimaalselt kuni frittimiskorvi ❸ sisemuses oleva Max-märgini või maksimaalselt 1 kg frititava toiduainega. Jälgige siiski ka alati frititava toiduaine pakendil märgitud frittimiskogust!

5) Asetage frittimiskorv ❸ ettevaatlikult kuuma õli või rasva sisse.

6) Sulgege seadme kaas.

JUHIS

► Läbi seadme kaanel oleva vaateakna ❶ saate frittimist jälgida.

Tahke frittimisrasv

Rasva pritsimise ja seadme liiga kuumaks muutumise vältimiseks rakendage palun tahke frittimisrasva kasutamisel järgmisi ettevaatusabinõusid:

- Värske rasva kasutamisel sulatage rasvakuubikud esmalt aeglaselt väikese kuumuse juures tavalises potis. Valage sulanud rasv ettevaatlikult fritterisse. Alles siis ühendage võrgupistik pistikupessa ja lülitage fritter sisse.
- Pärast kasutamist hoidke fritterit koos uuesti tardunud rasvaga toatemperatuuril.

Kui rasv on liiga külm, võib rasv hakata uuesti sulatamisel pritsima! Selle vältimiseks torgake puit- või plastvardaga uuesti tahkeks muutunud rasva sisse mõned augud. Jälgige, et frittimisnõu ❹ pinnakate ei saa kahjustada!

- Rasva sulatamiseks lülitage seade sisse-/väljalülitiga ❽ sisse ja seadke termoregulaator ❼ väärtusele 130 °C. Märgulamp Power ❿ süttib.
- Oodake, kuni kogu rasv on sulanud. Märgulamp Ready ❾ võib sealjuures aegajalt uuesti süttida ja kustuda. Seadistage soovitud frittimistemperatuur alles siis, kui kogu rasv on sulanud.

Pärast frittimist

⚠ HOIATUS - VIGASTUSOHT!

► Ärge mitte kunagi haarake pärast frittimist frittimiskorvist ❸. See on väga kuum! Tõstke frittimiskorv ❸ fritterist välja ainult käepidemetest ⓫ hoides!

1) Kui frititav toiduaine on valmis, vajutage kaane lukustuse vabastusklahvi ❺, nii et kaas hüppab lahti.

2) Tõstke frittimiskorv ❸ üles ja kinnitage frittimiskorv seadme servale, nii et üleliigne rasv saab ära tilkuda.

3) Vajutage sisse-/väljalülitit ❽. Fritter on nüüd välja lülitatud. Tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.
4) Kui frititav toiduaine on kuivaks tilkunud, tõstke frittimiskorv ❸ ettevaatlikult fritterist välja.
5) Valage frititud toiduaine kaussi või sõelale (katke imava majapidamispaberiga!).

Kui te ei kasuta fritterit regulaarselt, on soovitav hoida õli pärast jahtumist hästi suletud pudelites või teistes frittimisnõudes, eelistatult külmkapis või mõnes muus külmas kohas. Täitke pudelid väikeste toiduosakeste õlist eemaldamiseks läbi peene sõela.

Frittimisrasva vahetamine

Vahetage õli alles siis, kui õli on täielikult jahtunud. Tahke rasv peab olema veel vedel, et seda saaks valada.

1) Vajutage kaane lukustuse vabastusklahvi ❺ ja eemaldage kaas (vt peatükk „Puhastamine ja hooldamine“).
2) Võtke frittimiskorv ❸ välja.
3) Võtke seadmest kinni külgmistest käepidemetest ja valage õli või rasv üle ühe nurga sobivatesse nõudesse, näiteks pudelitesse. Kasutage selleks eelistatult lehtrit.

JUHIS

► Igas vallas või linnas on toiduõlide või -rasvade jäätmekäitlus korraldatud erineval viisil. Tihti ei ole lubatud selliseid õlisid või rasvu käidelda tavaliste olmejäätmete hulgas. Teavet jäätmekäitluse võimaluste kohta küsige palun oma valla- või linnavalitsusest.

4) Puhastage põhjalikult kõik fritteri osad peatükis „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud viisil.
5) Täitke fritter värske õli või rasvaga peatükis „Frittimine“ kirjeldatud viisil.

Puhastamine ja hooldamine

⚠ HOIATUS - ELEKTRILÖÖGI OHT!

► Enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja.
► Mitte mingil juhul ei tohi seadet või selle osi asetada vedelikesse! Seeläbi võib elektrilöögi tõttu esineda eluoht ja seade võib saada kahjustada.

⚠ HOIATUS - PÕLETUSOHT!

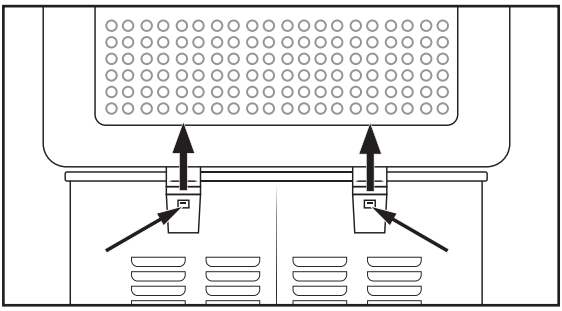
► Laske seadmel enne puhastamist esmalt jahtuda.

TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU!

► Ärge kasutage osade puhastamiseks söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid/-materjale nagu küürimisvedelikku või teraskäsna. Need võivad seadme pealispindu kahjustada!

Lihtsamaks puhastamiseks võtke fritter koost lahti:

1) Avage seadme kaas. Suruge vardaga vms seadme tagaküljel šarniirihoidikute avadesse ja tõmmake seadme kaas samal ajal ülespoole šarniirihoidikutest välja:



2) Võtke frittimiskorv ❸ (või väikesed frittimiskorvid ⓬) välja.

- Frittimiskorve ❸/⓬ võite puhastada nõudepesumasinas. Need on sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks. Selleks eemaldage siiski käepidemed ⓫.
- Puhastage käepidemeid ⓫ neutraalse pesuainega soojas vees. Loputage kaas siis puhta veega üle.
- Puhastage korpust ja frittimisnõud ❹ niiske lapiga. Vajaduse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige seejärel põhjalikult üle vaid veega niisutatud lapiga, nii et frittimisnõusse ❹ ei jääks pesuaine jääke. Kuivatage hoolikalt korpus ja frittimisnõu ❹.
- Puhastage seadme kaas soojas vees, millele on lisatud neutraalset pesuainet. Loputage kaas siis puhta veega üle.
  Kuivatage põhjalikult seadme kaas ja asetage kaas püstises asendis kõrvale, nii et kaane sisemusse jäänud vesi saab välja voolata.
  Jälgige, et kaas peab olema enne uuesti kasutamist täiesti kuiv!

3) Kuivatage enne kokkupanekut hästi kõik osad.

Ladustamine

1) Tõstke või kandke seadet korpusel olevate külgmiste käepidemete abil.
2) Kerige võrgukaabel seadme tagaküljel olevale kaablihoidikule ❻ ja kinnitage kaabel kaabliklambriga.
3) Ladustamisel hoidke seadme kaas suletuna. Nii jääb fritteri sisemus puhtaks ja tolmuvabaks.

Soovitused

Isetehtud friikartulid

- Frittimiseks ettenähtud kartulid peaksid olema laitmatu kvaliteediga ja mitte idanenud.
- Frittimiseks tuleks kasutada „jahuseks keevaid" või „põhiliselt kõvaks keevaid" kartulisorte.
- Peenestage kartulid pärast koorimist vastavalt soovitud toiduvalmistusviisile (ribadeks või ratasteks).
- Leotage kartuleid enne nende edasi kasutamist umbes üks tund. Sellega lahustub osa suhkrust, üks akrüülamiidi lähtekomponentidest.
- Laske kartulitel korralikult kuivada.
- Frittige isetehtud friikartuleid alati kaks korda:
  - esmalt 10 - 14 minutit umbes 150 °C juures ja siis 3 - 4 minutit 170 °C juures, olenevalt soovitud pruunistusastmest.
- Sügavkülmutatud friikartulid on eelnevalt keedetud ja neid tuleb seetõttu frittida ainult ühe korra. Järgige pakendil olevaid instruktsioone.
- Väikesi frittimiskorve ⓬ võib täita kuni Max-märgini kuni umbes 400 - 450 g, suurt frittimiskorvi ❸ umbes 850 - 900 g sügavkülmutatud friikartulitega.

Sügavkülmutatud tooted

Sügavkülmutatud frititav toiduaine (-16 kuni -18 °C) jahutab õli või rasva oluliselt, ei pruunistu seetõttu piisavalt kiiresti ja võib imada seetõttu endasse palju õli või rasva. Selle vältimiseks toimige palun järgmiselt:

- Ärge frittige korraga suuremaid koguseid. Frititava toiduainega tohib olla täidetud maksimaalselt kuni frittimiskorvi ❸ (või väikeste frittimiskorvide ⓬) sees oleva Max-märgini.
- Kuumutage õli enne frititava toiduaine sissepanekut vähemalt 15 minutit.
- Seadke termoregulaator ❼ selles kasutusjuhendis või frititava toiduaine pakil märgitud temperatuurile.

- Laske sügavkülmutatud toodetel enne frittimist eelistatult toatemperatuuril sulada. Enne frititava toiduaine fritterisse panemist eemaldage võimalikult palju jääd ja vett.
- Pange frititav toiduaine fritterisse võimalikult aeglaselt ja ettevaatlikult, sest sügavkülmutatud tooted võivad kuuma õli või rasva äkiliselt ja ägedalt kihisema panna.

Kuidas vabaneda soovimatust kõrvalmaitsest

Mõned toiduained, iseäranis kala, eraldavad frittimisel vedelikku. Need vedelikud kogunevad frittimisõlisse või -rasva ning võivad mõjutada järgmise, samas õlis frititava toiduaine lõhna ja maitset.

Maitse suhtes uuesti neutraalse õli või rasva saamiseks toimige järgmiselt:

- Kuumutage õli või rasv temperatuurile umbes 150 °C ja pange frittimiskorvi ❸ (või väikestesse frittimiskorvidesse ⓬) kaks õhukest viilu leiba või mõned väikesed petersellivarred.
- Asetage frittimiskorv ❸ (või väikesed frittimiskorvid ⓬) rasva sisse ja sulgege kaas.
- Oodake, kuni õli või rasv enam ei kihise ning eemaldage vahukulbiga leib või petersell. Õli või rasv on nüüd jälle neutraalse maitsega.

Tervislik toitumine

Toitumisteadlased soovitavad kasutada taimseid õlisid ja rasvu, mis sisaldavad küllastumata rasvhappeid (nt linoolhapet). Siiski kaotavad need õlid ja rasvad oma positiivsed omadused kiiremini kui teised sordid ja need tuleb seetõttu tihedamini välja vahetada.
Orienteeruge järgmiste suuniste järgi:

- Vahetage õli või rasva regulaarselt. Kui valmistate fritteriga põhiliselt friikartuleid ja filtreerite õli või rasva pärast iga kasutamist, võite seda kasutada 10 kuni 12 korda.
- Ärge kasutage siiski õli või rasva kauem kui kuus kuud. Järgige palun alati ka pakendil olevaid instruktsioone.
- Üldiselt saab õli või rasva kasutada lühemat aega, kui fritite põhiliselt proteiini sisaldavaid toiduaineid nagu liha või kala.
- Ärge segage värsket õli kasutatud õliga.
- Vahetage õli või rasv, kui see hakkab kuumutamisel vahutama, tekib terav maitse või lõhn või kui see muutub tumedaks ja/või omandab siirupilaadse konsistentsi.

Frittimisaegade tabel

Tabelis on toodud näited, milliseid toiduaineid tuleb millisel temperatuuril frittida ja kui palju vajate selleks frittimisaega. Kui frititava toiduaine pakendil olevad andmed erinevad sellest tabelist, järgige palun pakendil toodud instruktsioone.

Toiduaine	Temperatuur (umbes)	Aeg minutites
Frikadellid (külmutatud)	150 °C	3 - 5 minutit
Seakarbonaad (paneeritud)	150 °C	15 - 25 minutit
Kanaportsjonid (suured tükid)	150 °C	10 - 18 minutit
Kanaportsjonid (väikesed/keskmised tükid)	150 °C	8 - 18 minutit
Friikartulid (värsked)	150 °C / 170 °C	10 - 14 minutit / 3 - 4 minutit
Friikartulid (külmutatud)	vt tootja andmeid	vt tootja andmeid
Krevetid (värsked)	130 °C	3 - 5 minutit
Seened	170 - 190 °C	5 minutit

JUHIS

- Temperatuuriandmete puhul võib esineda väikesi hälbeid. Ülaltoodud tabelis nimetatud väärtused on orienteeruvad andmed. Need lähtuvad kogusest umbes 300 grammi. Olenevalt toiduainete omadustest võivad need ajad varieeruda.
- Frittimiskorv ❸ (või väikesed frittimiskorvid ⓬) tohib/tohivad frititava toiduainega olla täidetud maksimaalselt kuni korvide sees oleva Max-märgini.

Tõrgete kõrvaldamine

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	VÕIMALIKUD LAHENDUSED
Seade ei tööta. või Märgulamp Power ⑩ ei põle.	Seade ei ole ühendatud pistikupessa.	Ühendage seade pistikupessa.
	Seade on kahjustatud.	Pöörduge teeninduse poole.
	Sisse-/väljalülitit ⑧ ei ole lülitatud.	Lülitage sisse-/väljalülitit ⑧.
	Ülekuumenemiskaitse rakendus.	Lülitage seade sisse-/väljalülitiga ⑧ välja ja tõmmake võrgupistik pistikupesast välja. Oodake, kuni seade on jahtunud.
Märgulamp Ready ⑨ ei põle.	Õli/rasva seadistatud temperatuuri pole veel saavutatud.	Oodake mõni minut, kuni soovitud temperatuur on saavutatud.

Kui tõrkeid ei ole võimalik eeltoodud meetmeid rakendades kõrvaldada, või kui tuvastate teistsuguse tõrke, siis pöörduge palun meie teeninduse poole.

Lisa

Seadme jäätmekäitlus



Ärge mitte mingil juhul visake seadet tavalise olmeprügi hulka. Selle toote kohta kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EU.

Käidelge seade volitatud jäätmekäitlusettevõttes või oma kohalikus jäätmejaamas. Järgige kehtivaid eeskirju. Kahtluste korral võtke ühendust oma kohaliku jäätmejaamaga.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel, akudel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (nt IAN 123456_7890), mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-post**i teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 367883_2101 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE **Teenindus Eestis**
Tel: 8000049109
E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 367883_2101

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.
Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads 74
Noteikumiem atbilstīgs lietojums 74
Piegādes komplekts 74
Iepakojuma likvidēšana 75
Ierīces apraksts/piederumi 75
Tehniskie parametri 76
Drošības norādījumi 76
Pirms pirmreizējās lietošanas 78
Gatavošana ar zemu akrilamīda saturu 78
Vārīšana taukos 79
Sagatavošanās 79
Pārtikas produktu vārīšana taukos 81
Cieti taukvāres tauki 82
Pēc produktu vārīšanas taukos 83
Taukvāres tauku nomaiņa 83
Tīrīšana un kopšana 84
Uzglabāšana 85
Padomi 85
Pašu gatavoti frī kartupeļi 85
Dziļi sasaldēti produkti 86
Kā izvairīties no nevēlamas piegaršas 86
Veselīgs uzturs 86
Taukvāres laiku tabula 87
Kļūmju novēršana 88
Pielikums 88
Ierīces likvidēšana 88
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija 88
Serviss 90
Importētājs: 90



Pirms pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to vēlākai izmantošanai. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzi arī ierīces lietošanas pamācību.

Ievads

Apsveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvis modernu un augstvērtīgu produktu. Lietošanas pamācība ir šā produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un likvidēšanu. Pirms produkta lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Lietojiet šo produktu tikai atbilstīgi sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas sfērām. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzi arī visus ierīces dokumentus.

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi pārtikas produktu vārīšanai taukos privātā mājsaimniecībā. Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājsaimniecībās. Neizmantojiet ierīci komerciāliem mērķiem.

Lietojiet ierīci tikai sausās telpās, nekad neizmantojiet to ārpus telpām.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Apdraudējums, ierīci lietojot neatbilstīgi noteikumiem!

Ierīci lietojot neatbilstīgi noteikumiem un/vai izmantojot neparedzētiem mērķiem, tā var radīt apdraudējumu.

- Izmantojiet ierīci vienīgi atbilstīgi paredzētajam mērķim.
- Ievērojiet šajā lietošanas pamācībā aprakstītās darbības.

IEVĒRĪBAI

- Lietojot ierīci neatbilstīgi noteikumiem un/vai izmantojot neparedzētiem mērķiem, tā var radīt apdraudējumu. Izmantojiet ierīci vienīgi atbilstīgi noteikumiem. Ievērojiet šajā lietošanas pamācībā aprakstītās darbības. Jebkādas prasības saistībā ar bojājumiem, kas radušies, izmantojot ierīci neatbilstīgi noteikumiem, nelietpratīgi veicot ierīces remontu, izdarot ierīcē neatļautas izmaiņas vai uzstādot tajā ražotāja neapstiprinātas rezerves daļas, tiek noraidītas. Risku uzņemas vienīgi ierīces lietotājs.

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā:

- nerūsējošā tērauda taukvāres katls
- 3 taukvāres sieti
- 2 rokturi
- lietošanas pamācība

1) Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas pamācību no kartona iepakojuma.
2) Noņemiet no ierīces visu iepakojuma materiālu un uzlīmes, ja tādas ir.

IEVĒRĪBAI

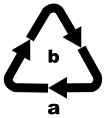
- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts neizturīga iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. nodaļu ***Serviss***).

Iepakojuma likvidēšana

Iepakojums aizsargā ierīci no bojājumiem, kas var rasties ierīces transportēšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti.



Iepakojuma ievade atpakaļ materiālu plūsmā ietaupa izejvielas un samazina atkritumu apjomu. Iepakojuma materiālus, kas vairs nav nepieciešami, utilizējiet atbilstīgi vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu nododiet pārstrādei atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstīgi šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un ciparie m (b), un tiem ir šāda nozīme:

1–7: plastmasa,

20–22: papīrs un kartons,

80–98: kompozītmateriāli.

IEVĒRĪBAI

- Ja iespējams, saglabājiet oriģinālo iepakojumu tik ilgi, kamēr darbojas ierīces garantija, lai, iestājoties garantijas gadījumam, ierīci varētu pienācīgi iepakot.

Ierīces apraksts/piederumi

1. Lodziņš
2. Pastāvīgais metāla filtrs
3. Taukvāres siets (lielais)
4. Taukvāres trauks
5. Vāka atbloķēšanas taustiņš
6. Kabeļa uztīšanas ietvars
7. Temperatūras regulators
8. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
9. Kontrollampiņa „Ready”
10. Kontrollampiņa „Power”
11. Rokturis
12. Taukvāres sieti (mazie)

Tehniskie parametri

Tīkla spriegums	230 V ~ (maiņspriegums), 50 Hz
Nominālā jauda	2000 W
Maks. iepildāmais eļļas daudzums	apm. 4 litri
Maks. iepildāmais cietu taukvielu daudzums	apm. 3,5 kg
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Drošības norādījumi

⚠STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- Raugiet, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekļūtu slapjš vai mitrs. Izvietojiet kabeli tā, lai to nevarētu iespiest vai citādi bojāt.
- Pieslēdziet ierīci pie tīkla kontaktligzdas, kurā tīkla spriegums ir 230 V ~, 50 Hz. Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.

Nekad neiegremdējiet ūdenī vadības/apsildes elementu un korpusu ar tīkla vadu un nemazgājiet šīs detaļas arī zem tekoša ūdens.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni vecumā no 0 līdz 8 gadiem. Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja tos pastāvīgi uzrauga. Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Bērni nedrīkst veikt lietotājam paredzēto ierīces tīrīšanu un apkopi.
- Nodrošiniet, lai ierīce būtu stabili novietota.
- Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- Ja ierīce ir nokritusi vai bojāta, to vairs nedrīkst darbināt. Nododiet ierīci pārbaudei pie kvalificēta speciālista, vajadzības gadījumā lūdzot to salabot.
- Produktus vārot taukos, no ierīces izdalās karsti tvaiki, it īpaši tad, kad noņem vāku. Ievērojiet drošu atstatumu līdz tvaikiem.
- Pārliecinieties, ka visas daļas ir pilnīgi sausas, pirms taukvāres katlā lejat eļļu vai šķidrus taukus. Citādi karstā eļļa vai karstie tauki sprakšķēs.
- Rūpīgi nosusiniet visus pārtikas produktus, pirms tos liekat taukvāres katlā. Citādi karstā eļļa vai karstie tauki sprakšķēs.
- Rīkojieties uzmanīgi ar saldētiem pārtikas produktiem. Noņemiet visus ledus gabaliņus. Jo vairāk ledus būs palicis uz pārtikas produktiem, jo vairāk sprakšķēs karstā eļļa vai karstie tauki.
- Lietošanas laikā ierīces daļas sakarst. Lai izvairītos no apdegumiem, nepieskarieties tām.
- Lai nepieļautu karstā šķidruma izšļakstīšanos, novietojiet ierīci stabilā stāvoklī, turot aiz rokturiem.
- Nepieļaujiet eļļas un taukvielu izšļakstīšanos uz grīdas. Paslīdēšanas risks!
- Ierīces darbināšanai neizmantojiet ārēju taimeri vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.

⚠ BRĪDINĀJUMS! UGUNSBĪSTAMĪBA!

- Nekad nekausējiet tauku pikas taukvāres katlā. Kamēr tauki vēl nebūs pārklājuši sildelementu, tas jau sasniegs augstu temperatūru, tāpēc var tikt nodarīti bojājumi sildelementam vai izcelties ugunsgrēks! Iepriekš izkausējiet taukus katlā vai tamlīdzīgā traukā.
- Nelietojiet ierīci karstu virsmu tuvumā.
- Ierīces darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.


Uzmanību! Karsta virsma!

Nekad nelietojiet ūdeni, lai apdzēstu taukvāres katlu!

- Veci vai piesārņoti tauki vai eļļa pārkarstot aizdegas pati no sevis. Laikus nomainiet eļļu vai taukus. Ugunsgrēka gadījumā atvienojiet tīkla spraudni no kontaktligzdas un noslāpējiet degošos taukus vai eļļu ar kādu pārklāju.

UZMANĪBU - IERĪCES BOJĀJUMI!

- Nekad neiepildiet taukus taukvāres katlā augstāk par atzīmi MAX un mazāk par atzīmi MIN. Katru reizi ieslēdzot taukvāres katlu, raugiet, lai tajā būtu pietiekami daudz tauku vai eļļas.
- Nekad neieslēdziet ierīci, ja tajā nav eļļas vai šķidru tauku. Citādi ierīce var pārkarst.
- Taukvāres katls ir piemērots pārtikas produktu vārīšanai taukos. Tas nav paredzēts šķidrumu vārīšanai.

Pirms pirmreizējās lietošanas

- Pirms lietojat taukvāres katlu pirmo reizi, lūdzu, kārtīgi nomazgājiet atsevišķās daļas un rūpīgi nožāvējiet tās (skatiet nodaļu „Tīrīšana un kopšana").

Gatavošana ar zemu akrilamīda saturu

Akrilamīds, iespējams, ir vēzi izraisoša viela, kas pastiprināti veidojas, reaģējot ar aminoskābēm, kad taukos tiek vārīti cieti saturoši pārtikas produkti. Temperatūrā, kas ir augstāka par 175 °C, akrilamīda veidošanās strauji palielinās.

Tādēļ cieti saturošus pārtikas produktus, piemēram, frī kartupeļus, ja iespējams, vāriet taukos temperatūrā, kas nepārsniedz 170 °C. Taukos vārāmajam produktam jābūt taukos novārītam zeltaini dzeltenā krāsā, nevis tumšam vai brūnam. Tikai šāda gatavošana nodrošinās zemu akrilamīda saturu.

Vārīšana taukos

Šajā taukvāres katlā ieteicams izmantot eļļu vai šķidros taukus, kas ir paredzēti taukvārei. Varat lietot arī cietos taukvārei paredzētos taukus. Šai sakarā vispirms izlasiet nodaļu „Cietie taukvāres tauki".

Sagatavošanās

1) Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas, stabilas un karstumizturīgas virsmas.

IEVĒRĪBAI

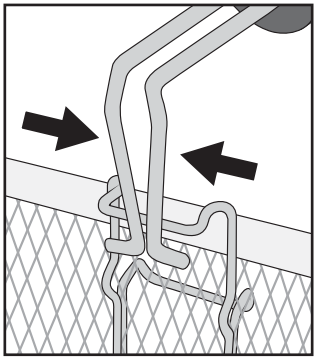
► Ja gribat novietot taukvāres katlu zem tvaika nosūcēja uz plīts, nodrošiniet, lai plīts būtu izslēgta.

2) Līdz galam notiniet tīkla kabeli no kabeļa uztīšanas ietvara ❻.

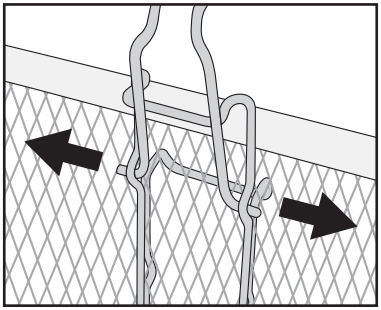
3) Nospiediet vāka atbloķēšanas taustiņu ❺. Vāks strauji atvērsies.

4) Izņemiet laukā taukvāres sietus ❸/⓬ un piestipriniet rokturus ⓫ pie abiem mazajiem taukvāres sietiem ⓬ un lielā taukvāres sieta ❸:

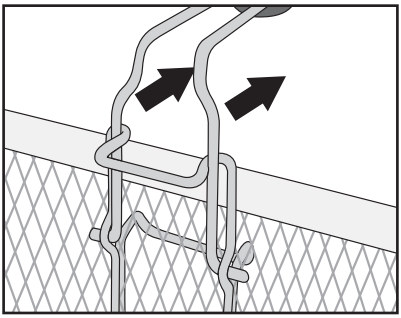
   – Nedaudz saspiediet kopā roktura ⓫ stienīšus, lai turētājtapas būtu iespējams no iekšpuses iebīdīt taukvāres sieta osās ❸/⓬:



   – Pēc tam atbrīvojiet kopā saspiestos roktura ⓫ stienīšus, lai turētājtapas sniegtos cauri osām:



– Pavelciet rokturi ⓫ uz aizmuguri, lai tas piegultu taukvāres sieta ❸/⓬ malai.



– Rokturis ⓫ tagad ir stingri nofiksēts uz taukvāres sieta ❸/⓬.
– Tāpat rīkojieties ar pārējiem rokturiem.

NORĀDES

► Izmantojiet tikai tādas eļļas vai taukus, kas ir skaidri norādīti kā „neputojoši" un ir piemēroti produktu vārīšanai taukos. Šo informāciju atradīsiet uz iepakojuma vai etiķetes.

► Nekad nesajauciet dažādus tauku vai eļļu veidus! Putas var plūst pāri taukvāres katla malām.

5) Piepildiet sauso un tukšo taukvāres trauku ❹ ar eļļu, šķidriem vai kausētiem taukiem (apm. 4 l eļļas vai apm. 3,5 kg cieto tauku).

IEVĒRĪBAI

► Nekad neiepildiet taukus vai eļļu taukvāres katlā ❹ augstāk par MAX atzīmi un nekad mazāk par MIN atzīmi.

6) Iespraudiet tīkla spraudni kontaktligzdā.

⚠ STRĀVAS TRIECIENA RISKS

► Tīkla kabelis nedrīkst nonākt saskarē ar taukvāres katla karstajām daļām. Elektriska trieciena risks!

7) Ielieciet taukvāres sietu ❸ (vai mazo taukvāres sietu ⓬) atpakaļ katlā.

8) Aizveriet vāku.

Pārtikas produktu vārīšana taukos

UZMANĪBU - MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

► Nekad nedarbiniet taukvāres katlu bez eļļas vai taukiem!

IEVĒRĪBAI

► Lai vārītu taukos pārtikas produktus, jūs varat iekarināt ierīcē vai nu lielo taukvāres sietu ❸, abus mazos taukvāres sietus ⓬ vai arī tikai vienu no mazajiem taukvāres sietiem ⓬.
Piemēra veidā šeit ir sniegts lielā taukvāres sieta ❸ apraksts. Tieši tāpat rīkojieties ar mazajiem taukvāres sietiem ⓬.

1) Ieslēdziet taukvāres katlu ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi ❽. Iedegas kontrollampiņa „Power" ⓾.

2) Pagrieziet temperatūras regulatoru ❼ uz vēlamo temperatūru. Eļļa vai tauki tiks uzkarsēti līdz vēlamajai temperatūrai. Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, iedegas kontrollampiņa „Ready" ❾.

IEVĒRĪBAI

Pareizā taukvāres temperatūra ir norādīta uz taukos vārāmā produkta iepakojuma vai nodaļā „Taukvāres laiku tabula" šajā lietošanas pamācībā. Aptuvenu priekšstatu par to, kuri pārtikas produkti kādā temperatūrā jāvāra taukos, sniedz attēli taukvāres katla priekšpusē:

Simbols	Pārtikas produkts	Temperatūra
	Garneles	130 °C
	Vistiņa	150 °C
	Frī kartupeļi (svaigi)	170 °C
	Zivs	190 °C

Minētajām vērtībām ir tikai orientējošs raksturs. Temperatūra atkarībā no produkta īpašībām un personīgās gaumes var atšķirties!

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

► Vāks un taukvāres katls taukvāres procesa laikā ļoti sakarst. Tādēļ taukvāres procesa laikā pieskarieties tikai rokturiem! Apdegumu gūšanas risks! Vislabāk lietojiet karstumizturīgus cimdus.

3) Nospiediet vāka atbloķēšanas taustiņu ❺.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

► Uzmanieties, piepildot taukvāres sietu ❸! Tas ir ļoti karsts!

4) Izņemiet taukvāres sietu ❸ no taukvāres katla. Ielieciet taukos vārāmo produktu sietā. Taukvāres sietu ❸ ar taukos vārāmiem produktiem drīkst piepildīt ne vairāk kā līdz atzīmei MAX, kas redzama sieta ❸ iekšpusē, vai ar maks. 1 kg taukos vārāmo produktu. Tomēr vienmēr ņemiet vērā arī daudzumu, kāds norādīts uz taukos vārāmā produkta iepakojuma!

5) Piesardzīgi iegremdējiet taukvāres sietu ❸ karstajā eļļā vai taukos.

6) Aizveriet ierīces vāku.

IEVĒRĪBAI

► Caur lodziņu ❶ ierīces vākā var uzraudzīt taukvāres procesu.

Cieti taukvāres tauki

Lai nepieļautu, ka tauki sprakšķ un ierīce kļūst pārāk karsta, lietojot cietos taukvāres taukus, veiciet šādus piesardzības pasākumus:

- Izmantojot svaigus taukus, vispirms tauku pikas lēni izkausējiet uz lēnas uguns parastā katlā. Uzmanīgi ielejiet izkausētos taukus taukvāres katlā. Tikai pēc tam iespraudiet tīkla spraudni un ieslēdziet taukvāres katlu.
- Pēc lietošanas glabājiet taukvāres katlu ar atkal sacietējušajiem taukiem istabas temperatūrā.

Ja tauki ir pārāk auksti, tie atkārtotas kausēšanas laikā var sprakšķēt! Lai to nepieļautu, ieduriet ar koka vai plastmasas nūjiņu dažus caurumus atkal sacietējušajos taukos. Pievērsiet uzmanību tam, lai taukvāres trauka ❹ pārklājums netiktu bojāts!

- Lai izkausētu taukus, ieslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi ❽ un pagrieziet temperatūras regulatoru ❼ uz 130 °C. Iedegsies kontrollampiņa „Power" ❿.
- Gaidiet, līdz visi tauki ir izkususi. Šajā laikā kontrollampiņa „Ready" ❾ var ik pa brīdim iedegties un atkal nodzist. Vēlamo taukvāres temperatūru iestatiet tikai pēc tam, kad visi tauki ir izkususi.

Pēc produktu vārīšanas taukos

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

► Nekad neaiztieciet taukvāres sietu ❸ pēc produktu vārīšanas taukos. Tas ir ļoti karsts! Izņemiet taukvāres sietu ❸ no katla, turot to tikai aiz rokturiem ⓫!

1) Kad taukos vārāmais produkts ir gatavs, nospiediet vāka atbloķēšanas taustiņu ❺, lai vāks atvērtos.
2) Paceliet taukvāres sietu ❸ un uzkariniet to uz ierīces malas, lai liekie tauki varētu nopilēt.
3) Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi ❽. Taukvāres katls tagad ir izslēgts. Atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
4) Kad liekās taukvielas no taukos vārītajiem produktiem ir nopilējušas, uzmanīgi izņemiet taukvāres sietu ❸ no taukvāres katla.
5) Ielieciet taukos vārītos produktus traukā vai sietā (ieklājiet tajā taukus uzsūcošu papīra dvieli!).

Ja taukvāres katlu lietojat neregulāri, eļļu pēc atdzišanas ieteicams uzglabāt cieši noslēgtās pudelēs vai citos taukvāres traukos, vislabāk ledusskapī vai citā vēsā vietā. Piepildiet pudeles ar eļļu, izmantojot smalku sietu, lai no eļļas atdalītu pārtikas produktu daļiņas.

Taukvāres tauku nomaiņa

Mainiet eļļu tikai tad, kad tā ir pilnīgi atdzisusi. Cietajiem taukiem vēl jābūt šķidriem, lai tos varētu izliet.

1) Nospiediet vāka atbloķēšanas taustiņu ❺ un noņemiet vāku (skatiet nodaļu „Tīrīšana un kopšana").
2) Izņemiet taukvāres sietu ❸.
3) Satveriet ierīci aiz sānu rokturiem un pa vienu stūri ielejiet eļļu vai taukus piemērotos traukos, piemēram, pudelēs. Tomēr vislabāk šim nolūkam izmantojiet piltuvi.

IEVĒRĪBAI

► Katrā pagastā vai pilsētā var būt spēkā atšķirīga pārtikas eļļu vai tauku utilizēšanas kārtība. Bieži ir aizliegts šādas eļļas vai taukus utilizēt parastajos sadzīves atkritumos. Lūdzu, noskaidrojiet sava pagasta vai pilsētas pārvaldē par utilizācijas iespējām.

4) Kārtīgi iztīriet visas taukvāres katla daļas kā, aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana".
5) Iepildiet taukvāres katlā svaigu eļļu vai taukus, kā aprakstīts nodaļā „Produktu vārīšana taukos".

Tīrīšana un kopšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Pirms tīrāt ierīci, vienmēr atvienojiet tīkla spraudni no tīkla kontaktligzdas.
- Ierīci vai tās atsevišķās daļas nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt šķidrumos! Šādi var rasties draudi dzīvībai no elektriskā trieciena un ierīce var tikt bojāta.

⚠ BRĪDINĀJUMS - APDEGUMU GŪŠANAS RISKS!

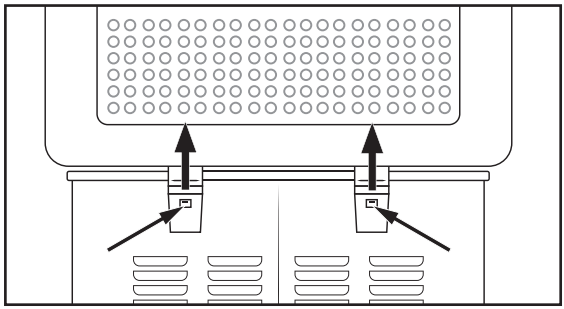
- Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei vispirms atdzist.

UZMANĪBU - MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Neizmantojiet detaļu tīrīšanai kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus/materiālus, piemēram, abrazīvo pieniņu vai katlu beržamo sūkli no tērauda stieplēm. Tie var sabojāt ierīces virsmu!

Lai tīrīt būtu vieglāk, izjauciet taukvāres katlu pa daļām:

1) Atveriet ierīces vāku. Spiediet ar stienīti vai tamlīdzīgu priekšmetu caurumos uz šarnīru stiprinājumiem ierīces aizmugurē un vienlaikus velciet ierīces vāku uz augšu ārā no šarnīru stiprinājumiem:



2) Izņemiet taukvāres sietu ❸ (vai mazos taukvāres sietus ⓬).

- Taukvāres sietus ❸/⓬ var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Tie ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā. Šim mērķim noņemiet rokturus ⓫.
- Nomazgājiet rokturus ⓫ siltā ūdenī, kam pievienots saudzīgas iedarbības trauku mazgājamais līdzeklis. Pēc tam noskalojiet līdzekļa paliekas ar tīru ūdeni.
- Notīriet korpusu un taukvāres trauku ❹ ar mitru lupatiņu. Vajadzības gadījumā uzlejiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam kārtīgi noslaukiet ierīci vēlreiz tikai ar ūdenī samitrinātu lupatiņu, lai taukvāres traukā ❹ vairs nebūtu mazgājamā līdzekļa palieku. Kārtīgi nožāvējiet korpusu un taukvāres trauku ❹.

- Nomazgājiet ierīces vāku siltā ūdenī, kam pievienots saudzīgas iedarbības trauku mazgājamais līdzeklis. Pēc tam noskalojiet līdzekļa paliekas ar tīru ūdeni.
  Kārtīgi nožāvējiet ierīces vāku un nostatiet to vertikāli uz malas, lai varētu notecēt vēl vāka iekšpusē palikušais ūdens.
  Ievērojiet, ka vākam pirms atkārtotas lietošanas ir jābūt pilnīgi sausam!

3) Visas daļas pirms ierīces salikšanas kārtīgi nožāvējiet.

Uzglabāšana

1) Paceliet vai nesiet ierīci aiz sānu rokturiem, kas atrodas pie korpusa.
2) Tīkla kabeli aptiniet apkārt kabeļa uztīšanas ietvaram ❻ ierīces aizmugurē un nofiksējiet ar kabeļa sastiprinātāju.
3) Uzglabājiet ierīci ar noslēgtu ierīces vāku. Šādi taukvāres katla iekšpuse paliks tīra un tajā neiekļūs putekļi.

Padomi

Pašu gatavoti frī kartupeļi

- Kartupeļiem, kas ir paredzēti vārīšanai taukos, vajadzētu būt nebojātiem un bez asniem.
- Vārīšanai taukos vajadzētu izmantot „miltaini vārāmas" vai „drīzāk cieti novārāmas" kartupeļu šķirnes.
- Pēc nomizošanas sasmalciniet kartupeļus atbilstoši vēlamajai pagatavošanai (salmiņos vai ripās).
- Pirms turpmākas gatavošanas iemērciet kartupeļus apmēram uz vienu stundu ūdenī. Šādi tiek atdalīta daļa cukura, kas ir viens no akrilamīda veidošanās izejmateriāliem.
- Ļaujiet kartupeļiem kārtīgi nožūt.
- Paštaisītos frī kartupeļus vienmēr vāriet taukos divreiz:
  - vispirms 10–14 minūtes apm. 150 °C, tad 3–4 minūtes 170 °C atkarībā no vēlamās brūnuma pakāpes.
- Dziļi sasaldētie frī kartupeļi ir iepriekš vārīti un tādēļ jāvāra taukos tikai vienreiz. Ievērojiet instrukcijas uz iepakojuma.
- Mazos taukvāres sietus ⓬ var piepildīt līdz atzīmei MAX ar aptuveni 400 - 450 g, lielo taukvāres sietu ❸ ar aptuveni 850 - 900 g dziļi sasaldēto frī kartupeļu.

Dziļi sasaldēti produkti

Dziļi sasaldēti taukos vārāmie produkti (no -16 līdz -18 °C) ievērojami atdzesē eļļu vai taukus, līdz ar to neapcepas pietiekami ātri, un tādēļ, iespējams, uzsūc pārāk daudz eļļas vai tauku. Lai to nepieļautu, rīkojieties šādi:

- Nevāriet taukos lielu produktu daudzumu vienā reizē. Taukos vārāmos produktus drīkst iepildīt ne vairāk kā līdz atzīmei MAX taukvāres sieta ❸ (vai mazo taukvāres sietu ⓬) iekšpusē.
- Karsējiet eļļu vismaz 15 minūtes, pirms ievietojat tajā taukos vārāmos produktus.
- Iestatiet temperatūras regulatoru ❼ uz temperatūru, kāda norādīta šajā lietošanas pamācībā vai uz taukos vārāmo produktu iepakojuma.
- Vislabāk ļaujiet dziļi sasaldētiem produktiem pirms vārīšanas taukos atkust istabas temperatūrā. Atdaliet tik daudz ledus un ūdens, cik iespējams, pirms liekat taukos vārāmos produktus taukvāres katlā.
- Lieciet taukos vārāmos produktus taukvāres katlā pēc iespējas lēni un piesardzīgi, jo dziļi sasaldēti produkti karstajai eļļai vai taukiem var pēkšņi un spēcīgi likt burbuļot.

Kā izvairīties no nevēlamas piegaršas

Daži pārtikas produkti, it īpaši zivis, vāroties taukos, izdala šķidrumu. Šis šķidrums sakrājas taukvāres eļļā vai taukos un var ietekmēt nākamā, tajā pašā eļļā vai taukos karsētā taukos vārāmā produkta smaržu un garšu.

Lai atkal iegūtu garšas ziņā neitrālu eļļu vai taukus, rīkojieties šādi:

- Sakarsējiet eļļu vai taukus līdz apmēram 150 °C un ielieciet taukvāres sietā ❸ (vai mazajos taukvāres sietos ⓬) divas plānas maizes šķēles vai pāris mazus pētersīļu zariņus.
- Iegremdējiet taukvāres sietu ❸ (vai mazos taukvāres sietus ⓬) taukos un aizveriet vāku.
- Pagaidiet, līdz eļļa vai tauki vairs neburbuļo, un izņemiet maizi vai pētersīļus ar putu karoti. Tagad eļļai vai taukiem atkal ir neitrāla garša.

Veselīgs uzturs

Uztura zinātnieki iesaka izmantot augu eļļas un taukus, kas satur nepiesātinātās taukskābes (piemēram, linolskābi). Tomēr šīs eļļas un tauki zaudē savas pozitīvās īpašības ātrāk nekā citi un tādēļ ir biežāk jānomaina.
Ievērojiet šādus norādījumus:

- Nomainiet eļļu vai taukus regulāri. Ja taukvāres katlā galvenokārt gatavojat frī kartupeļus un pēc katras lietošanas reizes eļļu vai taukus izkāšat, varat tos izmantot no 10 līdz 12 reizēm.
- Tomēr neizmantojiet to pašu eļļu vai taukus ilgāk par sešiem mēnešiem. Lūdzu, vienmēr ievērojiet arī instrukcijas uz iepakojuma.

- Ja galvenokārt taukos vārāt proteīnus saturošus pārtikas produktus, piemēram, gaļu vai zivi, parasti eļļa vai tauki nav izmantojami tik ilgi.
- Nejauciet kopā svaigu eļļu ar jau lietotu.
- Nomainiet eļļu vai taukus, ja tie karsēšanas laikā puto, ir ar izteiktu garšu vai rada smaku, vai tad, ja tie kļūst tumši un/vai iegūst sīrupam līdzīgu konsistenci.

Taukvāres laiku tabula

Tabulā sniegti piemēri, kuri pārtikas produkti kādā temperatūrā jāvāra taukos un cik ilgs taukvāres laiks tiem nepieciešams. Gadījumā, ja instrukcijas uz taukos vārāmā produkta iepakojuma no šīs tabulas atšķiras, lūdzu, ievērojiet instrukcijas, kas dotas uz iepakojuma.

Pārtikas produkts	Temperatūra (apm.)	Laiks minūtēs
Frikadeles (saldētas)	150 °C	3 - 5 minūtes
Cūkgaļas karbonādes (panētas)	150 °C	15–25 minūtes
Gabalos sadalīta vistiņa (lieli gabali)	150 °C	10 - 18 minūtes
Gabalos sadalīta vistiņa (mazi/vidēji gabali)	150 °C	8 - 18 minūtes
Frī kartupeļi (svaigi)	150 °C/170 °C	10 - 14 minūtes/ 3 - 4 minūtes
Frī kartupeļi (saldēti)	skatiet ražotāja sniegto informāciju	skatiet ražotāja sniegto informāciju
Garneles (svaigas)	130 °C	3 - 5 minūtes
Sēnes	170 - 190 °C	5 minūtes

IEVĒRĪBAI

- Attiecībā uz norādītajiem grādiem var būt nelielas temperatūras novirzes. Iepriekšējā tabulā minētajām vērtībām ir orientējošs raksturs. Tās attiecas uz 300 g produkta. Atkarībā no pārtikas produktu īpašībām laiki var atšķirties.
- Taukvāres sietu ❸ (vai mazos taukvāres sietus ⓬) drīkst piepildīt ar taukos vārāmiem produktiem ne vairāk kā līdz atzīmei MAX, kas redzama sieta iekšpusē.

Kļūmju novēršana

PROBLĒMA	IESPĒJAMAIS IEMESLS	IESPĒJAMIE RISINĀJUMI
Ierīce nedarbojas. vai Kontrollampiņa „Power" ⑩ nedeg.	Ierīce nav savienota ar tīkla kontaktligzdu.	Savienojiet ierīci ar kontaktligzdu.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties servisā.
	Nav nospiests ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis ⑧.	Ieslēdziet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi ⑧.
	Nostrādājusi aizsardzība pret pārkaršanu.	Izslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi ⑧ un atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi.
Kontrollampiņa „Ready" ⑨ nedeg.	Vēl nav sasniegta iestatītā eļļas/tauku temperatūra.	Pagaidiet dažas minūtes, līdz ir sasniegta vēlamā temperatūra.

Ja traucējumus neizdodas novērst, izpildot norādītās problēmu novēršanas darbības, vai tiek konstatēti cita veida traucējumi, vērsieties ražotāja servisā.

Pielikums

Ierīces likvidēšana



Nekādā gadījumā neizmetiet ierīci parastajos sadzīves atkritumos. Šim izstrādājumam ir piemērojama Eiropas Direktīva 2012/19/EU.

Likvidējiet ierīci sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai arī jūsu pašvaldības izveidotajā atkritumu apsaimniekošanas poligonā. Ievērojiet attiecīgos spēkā esošos noteikumus. Šaubu gadījumā sazinieties ar atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Informāciju par to, kā atbrīvoties no nolietotā produkta, varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!
Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments.
Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.
Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.
Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.
Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.
Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (piemēram, IAN 123456_7890) un pirkuma čeku kā pirkumu apliecinošu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecinošu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras. Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 367883_2101, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV **Serviss Lettlannd**
Tālr.: 80005808
E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 367883_2101

Importētājs:

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese.
Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **92**
Bestimmungsgemäße Verwendung **92**
Lieferumfang **93**
Entsorgung der Verpackung 93
Gerätebeschreibung/Zubehör **94**
Technische Daten **94**
Sicherheitshinweise **95**
Vor dem ersten Gebrauch **98**
Acrylamidarme Zubereitung **98**
Frittieren **98**
Vorbereitungen 98
Lebensmittel frittieren 100
Festes Frittierfett 102
Nach dem Frittieren **102**
Frittierfett wechseln **103**
Reinigung und Pflege **103**
Lagerung **105**
Tipps **105**
Pommes frites selbst gemacht 105
Tiefkühlkost 105
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 106
Gesunde Ernährung 106
Tabelle Frittierzeiten **107**
Fehlerbehebung **108**
Anhang **108**
Gerät entsorgen 108
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 109
Service 110
Importeur 110



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

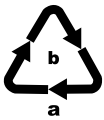
- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

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

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

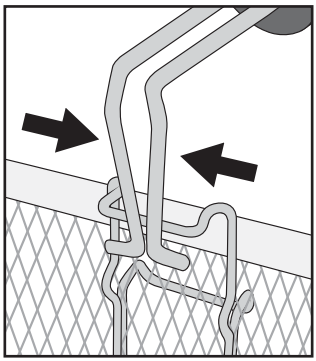
► Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ❻.

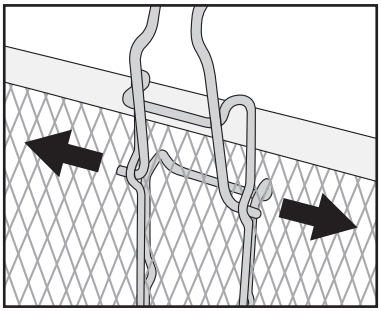
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺. Der Deckel springt auf.

4) Nehmen Sie die Frittierkörbe ❸/⓬ heraus und befestigen Sie die Haltegriffe ⓫ an den beiden kleinen Frittierkörben ⓬ und am großen Frittierkorb ❸:

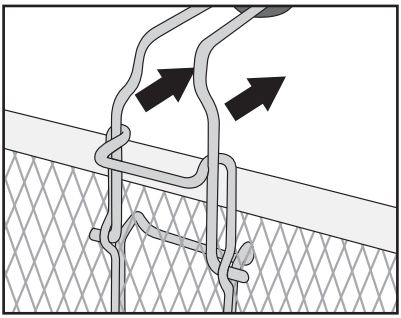
   – Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⓫ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb ❸/⓬ schieben lassen:



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



– Ziehen Sie den Haltegriff ⓫ nach hinten, so dass dieser am Rand des Frittierkorbes ❸/⓬ anliegt.



– Der Haltegriff ⓫ sitzt nun fest am Frittierkorb ❸/⓬.
– 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 ❹ 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 ❹ 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 ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) 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 ❸, beide kleinen Frittierkörbe ⓬ oder nur einen der kleinen Frittierkörbe ⓬ in das Gerät einhängen, um Lebensmittel zu frittieren.
  Beispielhaft wird hier nur der große Frittierkorb ❸ beschrieben. Verfahren Sie mit den kleinen Frittierkörben ⓬ genauso.

1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Ausschalter ❽ ein. Die Kontrollleuchte Power ❿ leuchtet auf.

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

HINWEIS

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

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

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

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

4) Nehmen Sie den Frittierkorb ❸ aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb ❸ darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ 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 ❸ vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.

6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

► Durch das Sichtfenster ❶ 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 ❹ nicht beschädigt wird!

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ❽ an, und stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power ❿ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready ❾ 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 ❸ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ❸ nur an den Haltegriffen ⓫ aus der Fritteuse!

1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺, so dass der Deckel aufspringt.

2) Heben Sie den Frittierkorb ❸ an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.

3) Drücken Sie den Ein-/Ausschalter ❽. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb ❸ 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 ❺ und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸.

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!

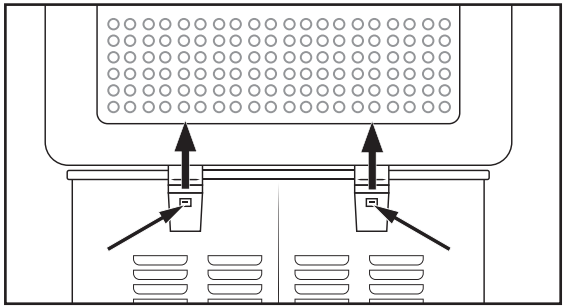
► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

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 ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬).

- Die Frittierkörbe ❸/⓬ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch die Haltegriffe ⓫ ab.
- Reinigen Sie die Haltegriffe ⓫ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❹ 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 ❹ haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❹ 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 ❻ 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 ⓬ können bis zur Max-Markierung mit ca. 400 - 450g, der große Frittierkorb ❸ 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 ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.

- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

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

Gesunde Ernährung

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

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

Tabelle Frittierzeiten

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

Lebensmittel	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	150 °C	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 ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Informationsstatus · Stan informacji · Informacijos data
Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
02 / 2021 · Ident.-No.: SEF32000C4-022021-1

IAN 367883_2101