

SILVERCREST®



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SEF3 2000 C4

CZ

FRITÉZA Z NEREZOVÉ OCELI

Návod k obsluze

DE AT CH

EDELSTAHL-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 427247_2301

CZ



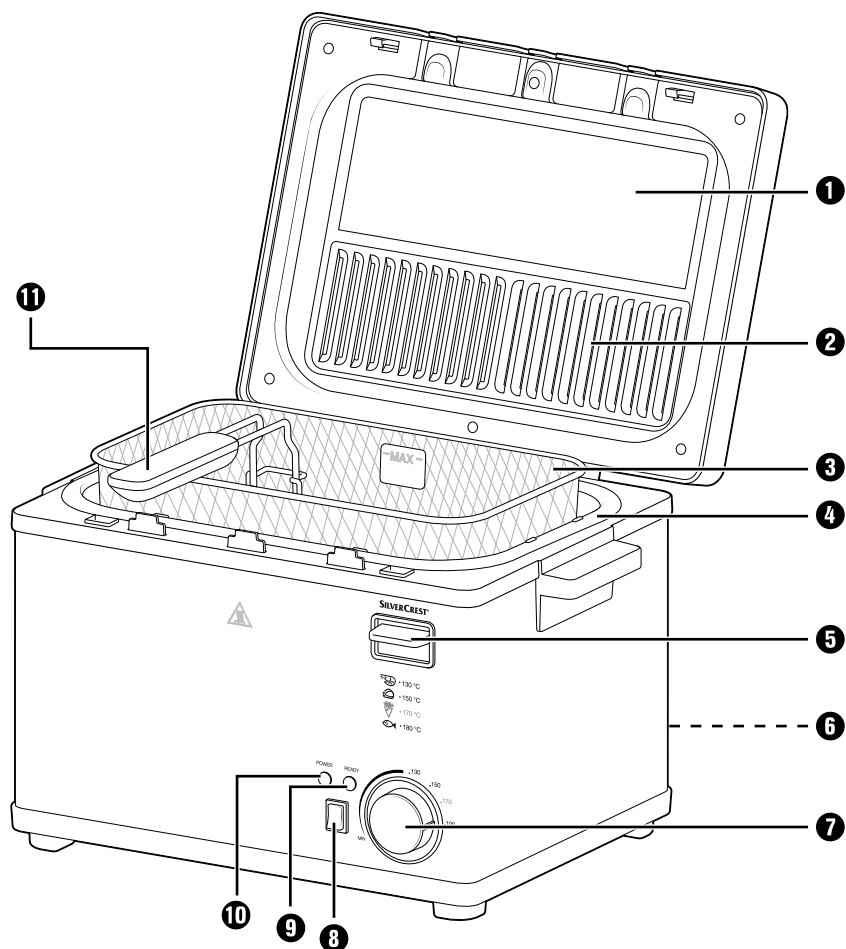
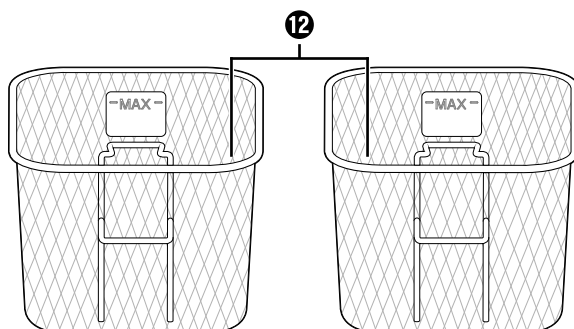
CZ

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

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.

CZ	Návod k obsluze	Strana	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

A**B**

Obsah

Úvod	2
Použití v souladu s určením	2
Rozsah dodávky	2
Popis přístroje / příslušenství	3
Technické údaje	3
Bezpečnostní pokyny	4
Před prvním použitím	6
Příprava jídel bez akrylamidů	6
Fritování	6
Příprava	7
Fritování potravin	9
Ztužený fritovací tuk	10
Po fritování	11
Výměna fritovacího tuku	11
Čištění a údržba	12
Skladování	13
Tipy	13
Vlastnoručně připravované hranolky	13
Hlubokozmražené potraviny	13
Jak se zbavíte nežádoucích pachutí	14
Zdravá výživa	14
Tabulka fritovacích dob	15
Odstranění poruch	16
Likvidace	16
Likvidace přístroje	16
Likvidace obalu	16
Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	17
Servis	18
Dovozce	18



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

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje!

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

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro fritování potravin v domácnostech. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

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

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

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

- ▶ Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ▶ Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

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

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje / příslušenství

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

Technické údaje

Síťové napětí	230 V ~ (střídavé napětí), 50 Hz
Jmenovitý výkon	2000 W
Max. množství náplně oleje	cca 4 litry
Max. množství náplně ztuženého tuku	cca 3,5 kg
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- ▶ Přístroj zapojte do síťové zásuvky se síťovým napětím 230 V ~, 50 Hz.
- ▶ Poškozenou síťovou zástrčku nebo síťový kabel nechte okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo nebezpečí.

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

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho přípojněmu kabelu.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Během fritování se uvolňuje horká pára, zejména při otevření víka přístroje. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- ▶ Dříve, než do fritézy nalijete olej nebo tekutý tuk, se ujistěte, zda jsou všechny díly naprosto suché. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Osušte pečlivě také všechny potraviny, než je vložíte do fritézy. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Opatrně zacházejte zejména se zmrazenými potravinami. Odstraňte všechny kousky ledu. Čím více ledu ulpí na potravinách, tím více horký olej nebo horký tuk stříká.
- ▶ Některé části přístroje se při jeho používání zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se jich - vyhnete se popáleninám.
- ▶ Přístroj by měl být postaven do stabilní polohy pomocí úchyťů, aby se zabránilo rozlití horké tekutiny.
- ▶ Zabraňte rozstříkům oleje nebo tuku na podlahu. Hrozí nebezpečí uklouznutí!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
- ▶ Nikdy ve fritéze nerozpouštějte kusy ztuženého tuku. V důsledku vysoké teploty, která nastává tak dlouho, dokud ohřívací segment ještě není pokryt tukem, může dojít k poškození ohřívacího segmentu nebo k požáru! Rozpusťte tuk ještě předtím v hrnci nebo pod. nádobě.
- ▶ Nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých povrchů.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.

**Pozor! Horký povrch!**

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

Nikdy nepoužívejte vodu k hašení fritézy!

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

POZOR - POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

- ▶ Do fritovací nádoby nedávejte nikdy více tuku než po značku MAX a nikdy méně tuku než po značku MIN. Při každém zapnutí přístroje dbejte na to, aby byl ve fritéze dostatek tuku nebo oleje.
- ▶ Pokud se v přístroji nenachází žádný olej nebo tekutý tuk, nikdy přístroj nezapínejte. Jinak může dojít k přehřátí přístroje.
- ▶ Fritéza je vhodná pouze k fritování potravin. Není určena pro uvádění tekutin do varu.

Před prvním použitím

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

Příprava jídel bez akrylamidů

Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která se ve zvýšené míře tvoří při fritování potravin s obsahem škrobů v důsledku reakcí s aminokyselinami.

Při teplotách vyšších než 175 °C se prudce zvyšuje tvorba akrylamidů.

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

Fritování

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

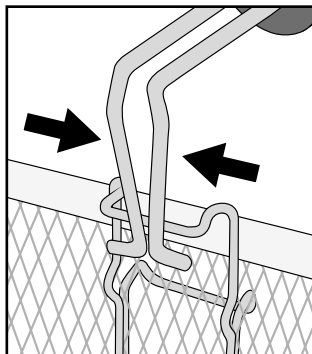
Příprava

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

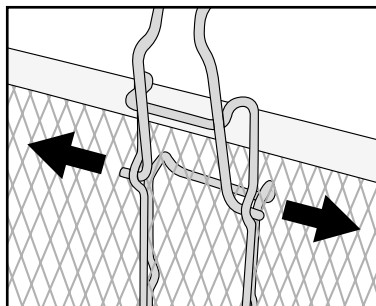
UPOZORNĚNÍ

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

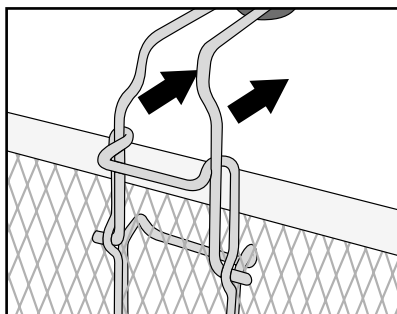
- 2) Odviňte úplně síťový kabel z navíjení kabelu ❹.
- 3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ❺. Víko se rozevře.
- 4) Vyjměte fritovací koše ❸/❷ a upevněte úchyty ❶ na obou malých fritovacích koších ❷ a na velkém fritovacím koši ❸:
 - Stlačte tyče úchyty ❶ mírně k sobě tak, aby bylo možné zasunout přídržovací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



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



- Zatáhněte úchyt ❶ dozadu, aby dosedal na okraj fritovacího koše ❸/❷.



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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

7) Vsaďte opět fritovací koš **3** (nebo malé fritovací koše **12**).

8) Zavřete víko.

Fritování potravin

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- Neprovazujte fritézu nikdy bez oleje/tuku!

UPOZORNĚNÍ

- K fritování potravin můžete do přístroje zavěsit buď velký fritovací koš **3**, oba malé fritovací koše **12**, nebo jen jeden z malých fritovacích košů **12**. Jako příklad je zde popsán pouze velký fritovací koš **3**. S malými fritovacími koši **12** postupujte stejným způsobem.

- 1) Zapněte fritézu zapínačem/vypínačem **8**. Rozsvítí se kontrolní žárovka Power **10**.
- 2) Otočte regulátor teploty **7** na požadovanou teplotu. Olej nebo tuk se zahřeje na požadovanou teplotu. Při dosažení nastavené teploty se rozsvítí kontrolní žárovka Ready **9**.

UPOZORNĚNÍ

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

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

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

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

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

6) Zavřete víko přístroje.

UPOZORNĚNÍ

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

Ztužený fritovací tuk

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

- Při použití čerstvého tuku nejprve pomalu rozpustíte kusy tuku při nízké teplotě v běžném hrnci. Rozpuštěný tuk nalijte opatrně do fritézy. Teprve poté zasuňte zástrčku do sítě a zapněte fritézu.
- Po použití udržujte fritézu s opět ztuhlým tukem na pokojové teplotě.
- Je-li tuk příliš studený, může při opětovném rozpouštění stříkat! Chcete-li se tomu vyhnout, udělejte do opět ztuhlého tuku několik propichů pomocí dřevěné nebo plastové tyčky. Dávejte pozor, aby se přitom nepoškodila povrchová vrstva fritovací nádoby **4**!
- Pro rozpouštění tuku zapněte přístroj zapínačem/vypínačem **8** a nastavte regulátor teploty **7** na 130°C. Rozsvítí se kontrolní žárovka Power **10**.
- Počkejte, až se rozpustí všechn tuk. Kontrolní žárovka Ready **9** se při tom může vždy znovu rozsvítit a zhasnout. Požadovanou fritovací teplotu nastavte až poté, až když je veškerý tuk rozpuštěný.

Po fritování

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Po ukončení fritování se nikdy nedotýkejte fritovacího koše **3**. Je velmi horký! Fritovací koš **3** nadzvedněte z fritézy pouze za úchyty **11**!
- 1) Když jsou fritované potraviny hotové, stiskněte odblokovací tlačítko víka **5**, víko se rozevře.
- 2) Nadzvedněte fritovací koš **3** a zavěste jej na okraj přístroje, aby mohl odkapat přebytečný tuk.
- 3) Stiskněte zapínač/vypínač **8**. Fritéza je nyní vypnutá. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 4) Po odkapání fritovaných potravin vyjměte fritovací koš **3** opatrně z fritézy.
- 5) Fritované potraviny dejte do mísy nebo síta (se savým kuchyňským papírem!).

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

Výměna fritovacího tuku

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

- 1) Stiskněte odblokovací tlačítko víka **5** a víko sejměte (viz kapitola „Čištění a údržba“).
- 2) Vyjměte fritovací koš **3**.
- 3) Uchopte přístroj za postranní úchyty a vylijte olej nebo tuk přes jeden z rohů do vhodných nádob, například lahví. Pro tyto účely použijte nejlépe trychtýř.

UPOZORNĚNÍ

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

- 4) Důkladně čistěte všechny části fritézy, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 5) Do fritézy doplňujte čerstvý olej nebo tuk, jak je popsáno v kapitole „Fritování“.

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
- ▶  V žádném případě se přístroj ani jeho části nesmí ponořit do kapalin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

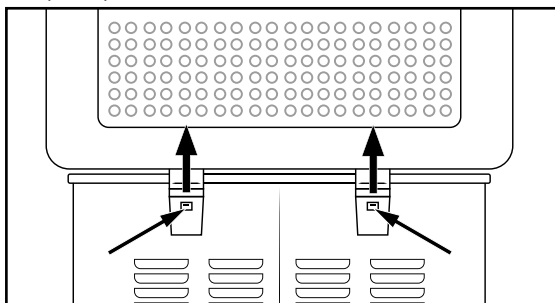
- ▶ Před začátkem čištění nechte přístroj nejdříve dostatečně vychladnout.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

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

Pro snadné čištění rozeberte fritézu:

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



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

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

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

Skladování

- 1) Přístroj zvedejte nebo přenášejte pomocí postranních úchyťů na plášti.
- 2) Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **6** na zadní straně přístroje a připevněte ho kabelovým klipem.
- 3) Přístroj uskladněte s uzavřeným víkem. Vnitřek fritézy tak zůstane čistý a bez prachu.

Tipy

Vlastnoručně připravované hranolky

- Brambory, které jsou určeny k fritování, by měly být kvalitní a nenaklíčené.
- Pro fritování by se měly použít "moučnaté" nebo "převážně i po uvaření tvrdé" odrůdy brambor.
- Po oloupání nakrájejte brambory podle požadovaného způsobu přípravy (hranolky nebo plátky).
- Před dalším použitím nechte brambory cca 1 hodinu namočené ve vodě. Tím se uvolní část cukru, což je jeden z výchozích produktů pro tvorbu akrylamidu.
- Nechte brambory zcela oschnout.
- Vlastnoručně připravované hranolky fritujte vždy dvakrát:
 - nejprve 10 - 14 minut při teplotě cca 150 °C a poté 3 - 4 minuty při teplotě 170 °C, podle požadovaného stupně zhnědnutí.
- Zmrazené hranolky jsou předvařené, a proto se musí fritovat pouze jednou. Postupujte podle pokynů na obalu.
- Malé fritovací koše **12** lze plnit po značku Max cca 400–450 g, velký fritovací koš **3** cca 850–900 g mražených hranolků.

Hlubokozmrazené potraviny

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

- Nesmažte větší množství najednou. Vnitřek fritovacího koše **3** (nebo malých fritovacích košů **12**) se smí naplnit potravinami určenými k fritování maximálně po značku Max.

- Olej zahříváte minimálně 15 minut a teprve poté vložte potraviny určené k fritování.
- Nastavte regulátor teploty **7** na teplotu uvedenou v tomto návodu k obsluze nebo na obalu potravin určených k fritování.
- Hlubokozmražené potraviny je nejlépe před fritováním nechat mírně roztát při pokojové teplotě. Odstraňte tolik ledu a vody, kolik je možné, než potraviny určené k fritování vložíte do fritézy.
- Potraviny určené k fritování vkládejte do fritézy pokud možno pomalu a opatrně, neboť hlubokozmražené potraviny mohou způsobit náhlé a prudké vystříknutí oleje nebo tuku.

Jak se zbavíte nežádoucích pachů

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

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

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

Zdravá výživa

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

Řiďte se podle těchto doporučení:

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

Tabulka fritovacích dob

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

Potraviny	Doporučené množství	Teplota (cca)	Doba v minutách
Karbanátek (zmrazený)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Vepřový kotlet (obalený)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Porce kuřete (velké kusy)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Porce kuřete (malé / střední kusy)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Hranolky (čerstvé)	300 g - 850/900 g	150 °C / 170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Hranolky (zmrazené)	300 g - 850/900 g	viz zadání výrobce	viz zadání výrobce
Krevety (čerstvé)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Houby	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

UPOZORNĚNÍ

- U údajů týkajících se stupňů může dojít k nepatrným teplotním odchylkám. Hodnoty uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. V závislosti na vlastnostech potravin se doby mohou lišit.
- Vnitřek fritovacího koše **9** (nebo malých fritovacích košů **12**) se smí naplnit potravinami určenými k fritování maximálně po značku Max.

Odstranění poruch

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

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

Likvidace

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztříďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 427247_2301 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 427247_2301 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 427247_2301

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	20
Bestimmungsgemäße Verwendung	20
Lieferumfang	21
Gerätebeschreibung/Zubehör	21
Technische Daten	22
Sicherheitshinweise	22
Vor dem ersten Gebrauch	25
Acrylamidarme Zubereitung	25
Frittieren	25
Vorbereitungen	26
Lebensmittel frittieren	28
Festes Frittierfett	29
Nach dem Frittieren	30
Frittierfett wechseln	30
Reinigung und Pflege	31
Lagerung	32
Tipps	32
Pommes frites selbst gemacht	32
Tiefkühlkost	33
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	33
Gesunde Ernährung	34
Tabelle Frittierzeiten	34
Fehlerbehebung	35
Entsorgung	36
Gerät entsorgen	36
Verpackung entsorgen	36
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	37
Service	38
Importeur	38



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**).

Gerätebeschreibung/Zubehör

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!**

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

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

- Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie 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 Frittiertgut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.

Frittieren

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

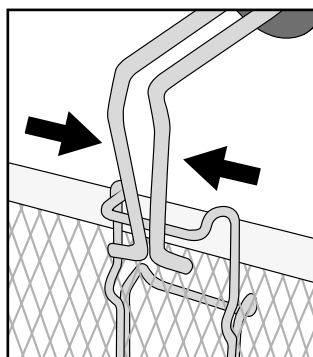
Vorbereitungen

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

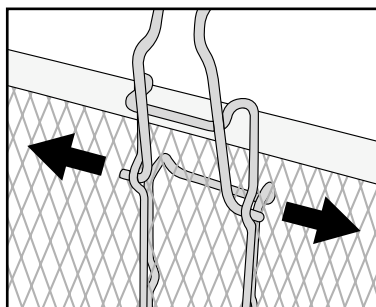
HINWEIS

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

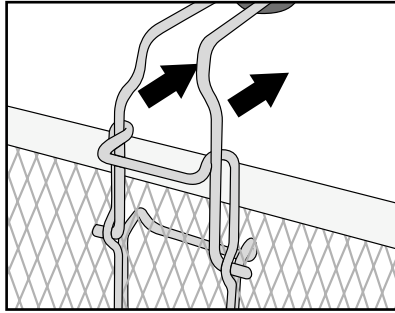
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **6**.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie die Frittierkörbe **3/12** heraus und befestigen Sie die Haltegriffe **11** an den beiden kleinen Frittierkörben **12** und am großen Frittierkorb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



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



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



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

HINWEISE

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

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

HINWEIS

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

- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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

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

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Der Deckel und die Fritteuse sind während des 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 .

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

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

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie 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  nicht beschädigt wird!
- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter  an, und stellen Sie den Temperaturregler  auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power  leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready  kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb **3** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **3** nur an den Haltegriffen **1** aus der Fritteuse!

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

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

Frittierfett wechseln

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

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

HINWEIS

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

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

⚠ **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!**

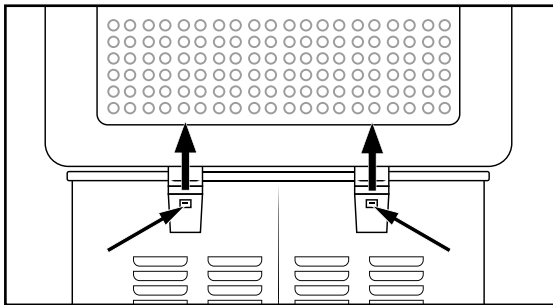
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zur einfachen Reinigung nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

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



- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**).
 - Die Frittierkörbe **3**/**12** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch die Haltegriffe **11** ab.
 - Reinigen Sie die Haltegriffe **11** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
 - Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **4** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter **4** haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **4** gut ab.

- Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
- 3) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

Lagerung

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

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

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

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes Frittiertgut (-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 wie folgt vor:

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

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**).
- Senken Sie den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**) in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

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

Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen 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	empfohlene Menge	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Schweinekoteletts (paniert)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Hühnchenportionen (große Stücke)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Pommes frites (frisch)	300 g - 850/900 g	150 °C/170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Pommes frites (gefroren)	300 g - 850/900 g	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Pilze	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

HINWEIS

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

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	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.
oder	Der Ein-/Ausschalter 8 wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein-/Ausschalter 8 .
Die Kontrollleuchte Power 10 leuchtet nicht.	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 an unseren Service.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

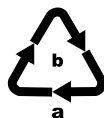


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

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 (IAN) 427247_2301 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 427247_2301 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.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 427247_2301

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

Stav informací · Stand der Informationen:

02 / 2023 · Ident.-No.: SEF32000C4-022023-1

IAN 427247_2301