



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SEF3 2000 C5

EE

ROOSTEVABAST TERASEST FRITTER

Kasutusjuhend

DE AT CH

EDELSTAHL-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

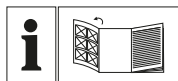
LV

TAUKVĀRĒŠ KATLS NO NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA

Lietošanas pamācība

IAN 460168_2401

LV



EE

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

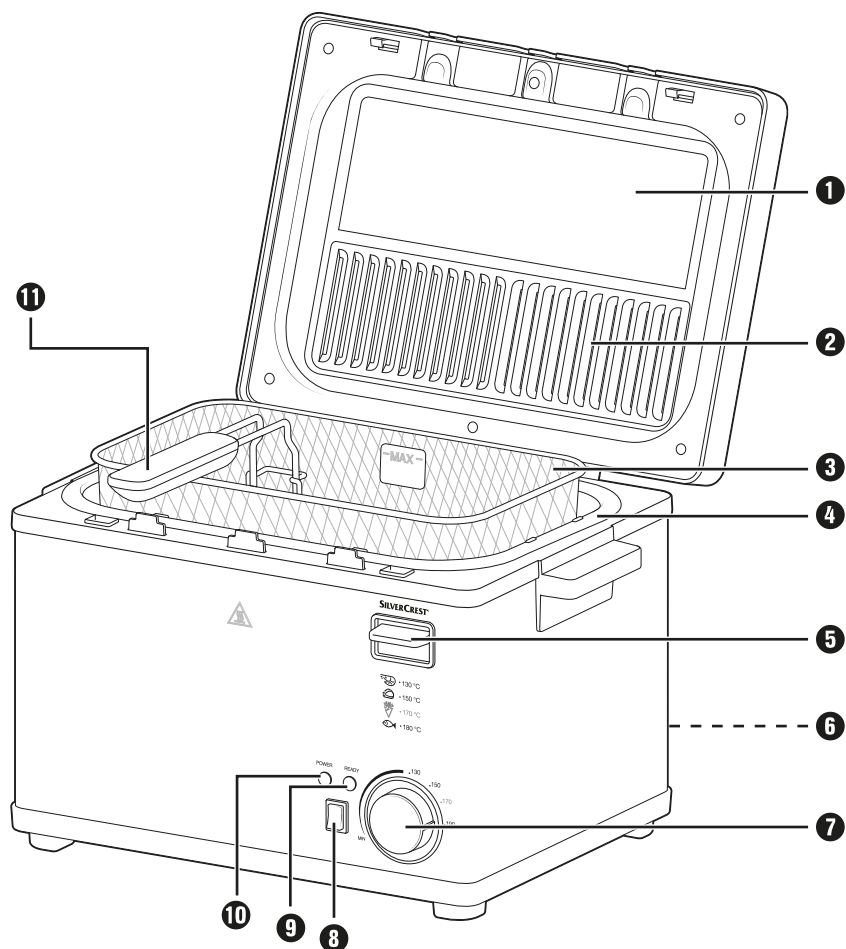
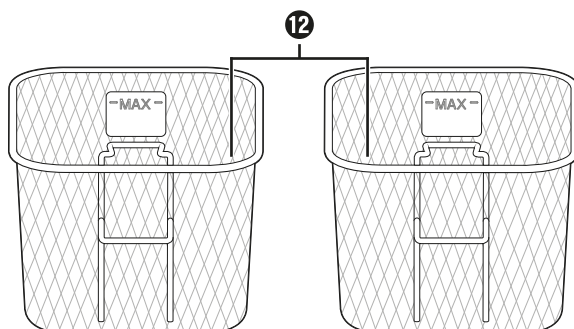
LV

Pirms lasišanas 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.

EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	1
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	15
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	29

A**B**

Sisukord

Sissejuhatus	2
Sihipärane kasutamine	2
Tarnekomplekt	2
Seadme kirjeldus/tarvikud	3
Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	3
Tehnilised andmed	3
Ohutusjuhised	4
Enne esimest kasutamist	6
Väheste akrüülamiidisisaldusega toiduvalmistamine	6
Frittimine	6
Ettevalmistused	6
Toiduainete frittimine	7
Tahke frittimisrasv	8
Pärast frittimist	8
Frittimisrasva vahetamine	9
Puhastamine ja hooldamine	9
Ladustamine	10
Soovitused	10
Isetehtud friikartulid	10
Sügavkülmutatud tooted	10
Kuidas vabaneda soovimatust kõrvalmaitsest	11
Tervislik toitumine	11
Frittimisaegade tabel	11
Tõrgete kõrvaldamine	12
Jäätmekäitlus	13
Seadme jäätmekäitlus	13
Pakendi jäätmekäitlus	13
Kompernaß Handels GmbH garantii	13
Teenindus	14
Importija	14

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 töönduslikult.

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

Seadme kirjeldus/ tarvikud

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

Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

	OHT! Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhises viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhises viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada surma või raske vigastuse.
	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhises viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mööduka vigastuse.

	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhises viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
	Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Vahelduvvool/-pinge
	Lugege juhendit.
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.
	Ärge asetage vette!

Tehnilised andmed

Võrgupinge	230 V ~, 50 Hz
Nimivõimsus	2000 W
Õli maksimaalne täitekogus	umbes 4 liitrit
Tahke rasva maksimaalne täitekogus	umbes 3,5 kg

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, sensorsete 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.
- 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 kaujuhtimissüsteemi.
- 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. Vahtage 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 vähi ja tekib põhiliselt tärklis sisaldavate toiduainete frittimise juures aminohapetega reageerimisel. Temperatuuridel üle 175 °C suureneb akrüülamiidi tekkimine hüppeliselt.

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

Frittimine

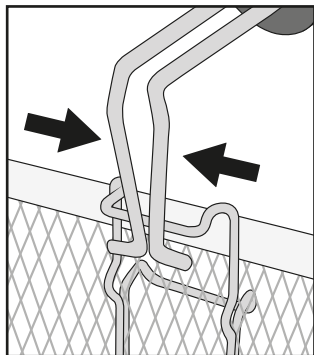
Selle fritteri kasutamiseks soovime me frittimisõli või vedelat frittimisrasva. Võite aga kasutada ka tahket frittimisrasva. Lugege selleks esmalt peatükki „**Tahke frittimisrasv**“.

Ettevalmistused

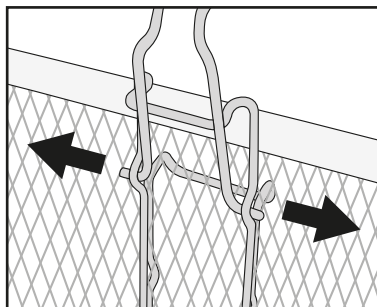
- 1) Asetage seade horisontaalsele, tasasele, stabiilsele ja kuumuskindlale pinnale.

❗ Juhis

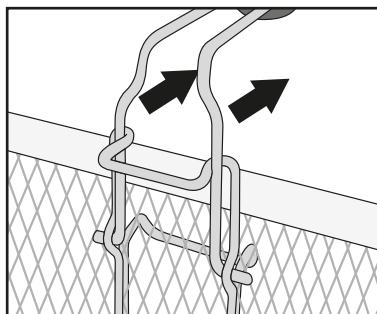
- Kui soovite paigutada fritteri õhupuhasti alla pliidile, siis jälgige, et pliit on välja lülitatud.
- 2) Kerige võrgukaabel täielikult kaablihoidikult **6** lahti.
- 3) Vajutage kaane lukustuse vabastusklahvi **5**. Kaas hüppab lahti.
- 4) Võtke frittimiskorvid **3/12** välja ja kinnitage käepidemed **11** mõlemale väikesele frittimiskorvile **12** ja suurele frittimiskorvile **3**:
 - Vajutage käepideme **11** varred veidi kokku, nii et hoidesõrmed saab seestpoolt lükata frittimiskorvil **3/12** aasadesse:



- Vabastage siis käepideme **11** kukkusurutud varred, nii et hoidesõrmed ulatuvad läbi aasade:



- Tõmmake käepidet **11** tahapoole, nii et käepide puutub vastu frittimiskorvi **3/12** serva:



- Käepide **11** on nüüd tugevasti kinnitatud frittimiskorvile **3/12**.
- Toimige teiste käepidemetega samal viisil.

i Juhis

- 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 **4** õli, vedela või sulatatud rasvaga (umbes 4 l õli või umbes 3,5 kg tahket rasva).

i Juhis

- Ärge mitte kunagi lisage frittimisnõusse **4** rasva või õli rohkem kui kuni MAX-märgini ja mitte kunagi vähem kui kuni MIN-märgini.
- 6) Ühendage võrgupistik pistikupesasse.

⚠ OHT!

- Võrgukaabel ei tohi fritteri kuumade osadega kokku puutuda. Elektrilöögi oht!
- 7) Asetage frittimiskorv **3** (või väikesed frittimiskorvid **12**) uuesti sisse.
- 8) Sulgege kaas.

Toiduainete frittimine

! TÄHELEPANU!

- Ärge mitte kunagi käitage fritterit ilma õli/ rasvata!

i Juhis

- Seadmesse võite toiduainete frittimiseks paigutada kas suure frittimiskorvi **3**, mõlemad väikesed frittimiskorvid **12** või ainult ühe väikese frittimiskorvi **12**. Näitlikult kirjeldatakse siin ainult suurt frittimiskorvi **3**. Toimige väikeste frittimiskorvidega **12** samal viisil.
- 1) Lülitage fritter sisse-/väljalülitiga **8** sisse. Märgulamp Power **10** süttib.
- 2) Keerake termoregulaator **7** soovitud temperatuurile. Õli või rasv kuumutatakse soovitud temperatuurile. Kui seadistatud temperatuur on saavutatud, süttib märgulamp Ready **9**.

i Juhis

Õige frittistemperatuuri 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!

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

3) Vajutage kaane lukustuse vabastusklahvi ⑤.

⚠ HOIATUS!

- Olge frittimiskorvi ③ täitmisel ettevaatlik! See on väga kuum!
- 4) Võtke frittimiskorv ③ fritterist välja. Lisage frittiv toiduaine. Frittimiskorv ③ tohib sealjuures olla täidetud maksimaalselt kuni frittimiskorvi ③ sisemuses oleva Max-märgini või maksimaalselt 1 kg frititava toiduainega. Jälgige siiski ka alati frititava toiduaine pakendil märgitud frittimiskogust!
- 5) Asetage frittimiskorv ③ ettevaatlikult kuumale või rasva sisse.
- 6) Sulgege seadme kaas.

i Juhis

- Läbi seadme kaanel oleva vaateakna ① saate frittimist jälgida.

Tahke frittimisrasv

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

- Värske rasva kasutamisel sulatage rasva-kuubikud 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 ④ pinnakate ei saa kahjustada!
- Rasva sulatamiseks lülitage seade sisse/ väljalülita ⑧ sisse ja seadke termoregulaator ⑦ väärtusele 130 °C. Märgulamp Power ⑩ süttib.
- Oodake, kuni kogu rasv on sulanud. Märgulamp Ready ⑨ võib sealjuures aegajalt uuesti süttida ja kustuda. Seadistage soovitud frittimistemperatuur alles siis, kui kogu rasv on sulanud.

Pärast frittimist

⚠ HOIATUS!

- Ärge mitte kunagi haarake pärast frittimist frittimiskorvist ③. See on väga kuum! Tõstke frittimiskorv ③ fritterist välja ainult käepidemetest ⑪ hoides!
- 1) Kui frittiv toiduaine on valmis, vajutage kaane lukustuse vabastusklahvi ⑤, nii et kaas hüppab lahti.
- 2) Tõstke frittimiskorv ③ üles ja kinnitage frittimiskorv seadme servale, nii et üleliigne rasv saab ära tilkuda.

- 3) Vajutage sisse-/väljalüliti **①**. Fritter on nüüd välja lülitatud. Tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.
- 4) Kui frititav toiduaine on kuivaks tilkunud, tõstke frittimiskorv **③** ettevaatlikult fritterist välja.
- 5) Valage frititud toiduaine kaussi või sõelale (katke imava majapidamispaperiga!).

Kui te ei kasuta fritterit regulaarselt, on soovitatav 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 **⑤** ja eemaldage kaas (vt peatükk „**Puhastamine ja hooldamine**“).
- 2) Võtke frittimiskorv **③** välja.
- 3) Võtke seadmest kinni külgmistest käepidemetest ja valage õli või rasv üle ühe nurga sobivatesse nõudesse, näiteks pudelitesse. Kasutage selleks eelistatult lehitrit.

① Juhis

- Igas vallas või linnas on toiduõlide või -rasvade jäätmekäitus 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

⚠ 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!

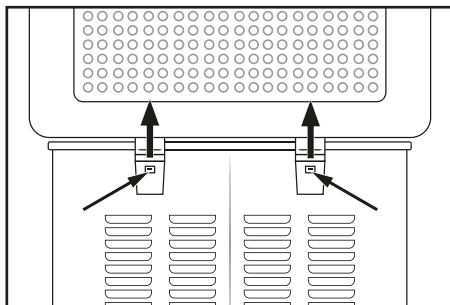
- Laske seadmel enne puhastamist esmalt jahtuda.

① TÄHELEPANU!

- 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 **③** (või väikesed frittimiskorvid **⑫**) välja.

- Frittimiskorve **③/⑫** võite puhastada nõudepesumasinas. Need on sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks. Selleks eemaldage siiski käepidemed **⑪**.

- Puhastage käepidemeid ① neutraalse pesuvainega soojas vees. Loputage kaas siis puhta veega üle.
- Puhastage korpust ja frittimisnõud ④ niiske lapiga. Vajaduse korral lisage lapile neutraalset pesuvainet. Pühkige seejärel põhjalikult üle vaid veega niisutatud lapiga, nii et frittimisnõusse ④ ei jääks pesuvaine jääke. Kuivatage hoolikalt korpus ja frittimisnõu ④.
- Puhastage seadme kaas soojas vees, millele on lisatud neutraalset pesuvainet. 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 ⑥ ja kinnitage kaabel kaabliklambriga.
- 3) Ladustamisel hoidke seadme kaas suletuna. Nii jääb fritteri sisemus puhtaks ja tolmuva-baks.

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 ⑫ võib täita kuni Max-märgini kuni umbes 400 - 450 g, suurt frittimiskorvi ③ 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 ③ (või väikeste frittimiskorvide ⑫) sees oleva Max-märgini.
- Kuumatage õli enne frititava toiduaine sissepanekut vähemalt 15 minutit.
- Seadke termoregulaator ⑦ 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 ❶) kaks õhukest viilu leiba või mõned väikesed petersellivarred.
- Asetage frittimiskorv ❸ (või väikesed frittimiskorvid ❶) 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 soovivad 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 instruksioone.
- 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 instruksioone.

Toiduaine	Soovitatav kogus	Temperatuur (umbes)	Aeg minutites
Frikadellid (külmutatud)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Seakarbonaad (paneeritud)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Kanaportsjonid (suured tükid)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Kanaportsjonid (väikesed/keskmised tükid)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Friikartulid (värsked)	300 g - 850 / 900 g	150 °C / 170 °C	10 - 14 / 3 - 4

Toiduaine	Soovitav kogus	Temperatuur (umbes)	Aeg minutites
Friikartulid (külmutatud)	300 g - 850 / 900 g	vt tootja andmeid	vt tootja andmeid
Krevetid (värsked)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Seened	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6

► Kraadides võib esineda kergeid temperatuuri kõrvalekaldeid. Tabelis esitatud väärtused on mõeldud soovituslikuks. Ajad võivad sõltuvalt toidu iseloomust erineda.

► Frittimiskorv ❸ (või väikesed frittimiskorvid ❷) 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 ❩ ei põle.	Seade ei ole ühendatud pistikupessa.	Ühendage seade pistikupessa.
	Seade on kahjustatud.	Pöörduge teeninduse poole.
	Sisse-/väljalülitiit ❸ ei ole lülitatud.	Lülitage sisse-/väljalülitiit ❸.
	Ülekuumenemiskaitse rakendus.	Lülitage seade sisse-/väljalülitiga ❸ välja ja tõmmake võrgupistik pistikupesast välja. Oodake, kuni seade on jahtunud.
Märgulamp Ready ❹ 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.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta.

Säästke keskkonda ja käidelge nõuete kohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.

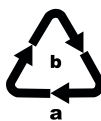


Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelge enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate 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.

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 kirjariikult toote puuduseid ning nende ilmumise 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 kuluvoosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülitiitel 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 (IAN) 460168_2401, 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-posti** 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) 460168_2401 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 460168_2401

Importiija

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	16
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	16
Piegādes komplekts	16
Ierīces apraksts/piederumi	17
Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	17
Tehniskie parametri	17
Drošības norādījumi	18
Pirms pirmreizējās lietošanas	20
Gatavošana ar zemu akrilamīda saturu	20
Vārīšana taukos	20
Sagatavošanās	20
Pārtikas produktu vārīšana taukos	21
Cieti taukvāres tauki	22
Pēc produktu vārīšanas taukos	23
Taukvāres tauku nomaiņa	23
Tīrīšana un kopšana	23
Uzglabāšana	24
Padomi	24
Pašu gatavoti fri kartupeļi	24
Dzīļi sasaldēti produkti	25
Kā izvairīties no nevēlamas piegāršas	25
Veselīgs uzturs	25
Taukvāres laiku tabula	26
Kļūmju novēršana	26
Utilizācija	27
Ierīces likvidēšana	27
Iepakojuma utilizēšana	27
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	27
Serviss	28
Importētājs	28

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 līdzī arī visus ierīces dokumentus.

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi pārtikas produktu vārīšanai taukos privātā mājāsaimniecībā. Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājāsaimniecībā. 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 uzlimes, 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**).

Ierīces apraksts/ piederumi

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

Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms):

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	IEVĒROT PIESARDZĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.

	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Maiņstrāva/-spriegums
	Izlasiet instrukciju.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Neiegremdēt ūdenī!

Tehniskie parametri

Tikla spriegums	230 V ~, 50 Hz
Nominālā jauda	2000 W
Maks. iepildāmais eļļas daudzums	apm. 4 litri
Maks. iepildāmais cietu taukvielu daudzums	apm. 3,5 kg

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 iespējamus apdraudējumus.
- 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 taimeru 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, fri kartupeļus, ja iespējams, vāriet taukos temperatūrā, kas nepārsniedz 170 °C. Taukos vārāmajam produktam jābūt taukos novāritam 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**”.

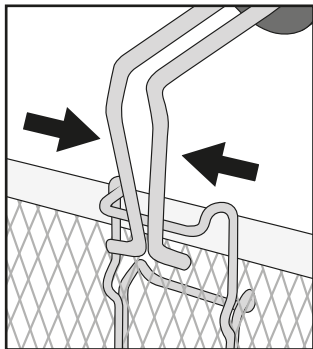
Sagatavošanās

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

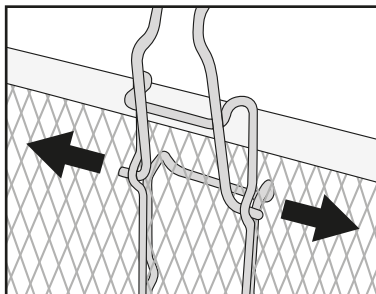
❗ Ievēribai

- ▶ Ja gribat novietot taukvāres katlu zem tvaika nosūcēja uz plīts, nodrošiniet, lai plīts būtu izslēgta.
- 2) Līdz galam notiniet tīkla kabeli no kabeļa uztišanas ietvara ❹.
- 3) Nospiediet vāka atbloķēšanas taustiņu ❺. Vāks strauji atvēršies.
- 4) Izņemiet laukā taukvāres sietus ❸/❿ un piestipriniet rokturus ❶ pie abiem mazajiem taukvāres sietiem ❿ un lielā taukvāres sieta ❸:

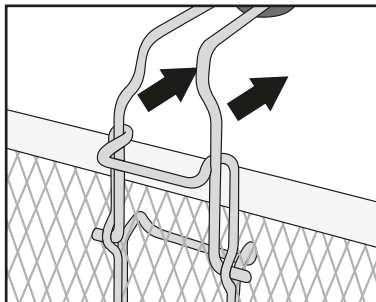
- Nedaudz saspiediet kopā roktura **11** stienīšus, lai turētājtapas būtu iespējams no iekšpuses iebīdīt taukvāres sieta osās **3/12**:



- Pēc tam atbrīvojiet kopā saspīestos roktura **11** stienīšus, lai turētājtapas sniegtos cauri osām:



- Pavelciet rokturi **11** uz aizmuguri, lai tas piegultu taukvāres sieta **3/12** malai:



- Rokturis **11** tagad ir stingri nofiksēts uz taukvāres sieta **3/12**.
- Tāpat rīkojieties ar pārējiem rokturiem.

i Ievēribai

- 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 **4** ar eļļu, šķidriem vai kausētiem taukiem (apm. 4 l eļļas vai apm. 3,5 kg cieto tauku).

i Ievēribai

- Nekad neiepildiet taukus vai eļļu taukvāres katlā **4** augstāk par MAX atzīmi un nekad mazāk par MIN atzīmi.
- 6) Iespraudiet tīkla spraudni kontaktligzdā.

⚠ BĪSTAMI!

- Tīkla kabelis nedrīkst nonākt saskarē ar taukvāres katla karstajām daļām. Elektriska trieciena risks!
- 7) Ielieciet taukvāres sieta **3** (vai mazo taukvāres sieta **12**) atpakaļ katlā.
- 8) Aizveriet vāku.

Pārtikas produktu vārīšana taukos

! UZMANĪBU!

- Nekad nedarbiniet taukvāres katlu bez eļļas vai taukiem!

i Ievēribai

- Lai vārītu taukos pārtikas produktus, jūs varat iekarināt ierīcē vai nu lielo taukvāres sieta **3**, abus mazos taukvāres sietus **12** vai arī tikai vienu no mazajiem taukvāres sietiem **12**. Piemēra veidā šeit ir sniegta lielā taukvāres sieta **3** apraksts. Tieši tāpat rīkojieties ar mazajiem taukvāres sietiem **12**.
- 1) Ieslēdziet taukvāres katlu ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **8**. Iedegas kontrollampīņa „Power” **10**.

- 2) Pagrieziet temperatūras regulatoru ⑦ uz vēlamo temperatūru. Elļa vai tauki tiks uzkaršēti līdz vēlamajai temperatūrai. Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, iedegas kontrollampīna „Ready” ⑨.

① Ievēribai

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!

- 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 ⑤.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Uzmanieties, piepildot taukvāres sietu ③! Tas ir ļoti karsts!

- 4) Izņemiet taukvāres sietu ③ no taukvāres katla. Ielieciet taukus vārāmo produktu sietā. Taukvāres sietu ③ ar taukos vārāmiem produktiem drīkst piepildīt ne vairāk kā līdz atzīmei MAX, kas redzama sietā ③ 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 ③ karstajā eļļā vai taukos.

- 6) Aizveriet ierīces vāku.

① Ievēribai

- Caur lodziņu ① 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 tīklu 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 ④ pārklājums netiktu bojāts!
- Lai izkausētu taukus, ieslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi ⑧ un pagrieziet temperatūras regulatoru ⑦ uz 130 °C. Iedegsies kontrollampīna „Power” ⑩.
- Gaidiet, līdz visi tauki ir izkusuši. Šajā laikā kontrollampīna „Ready” ⑨ var ik pa brīdim iedegties un atkal nodzist. Vēlamo taukvāres temperatūru iestatiet tikai pēc tam, kad visi tauki ir izkusuši.

Pēc produktu vārīšanas taukos

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Nekad neaiztieciat taukvāres sietu ❸ pēc produktu vārīšanas taukos. Tas ir ļoti karsts! Izņemiet taukvāres sietu ❸ no katla, turot to tikai aiz rokturiem ❶!
- 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 noplīst.
- 3) Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi ❷. 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 dvieļi!).

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 savu 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

⚠ BĪSTAMI!

- Pirms tīrīt 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!

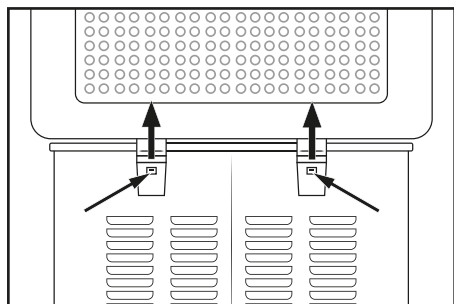
- Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei vispirms atdzist.

❗ UZMANĪBU!

- Neizmantojiet detaļu tīrīšanai kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus/materiālus, piemēram, abrazīvo pienu vai katlu berzamo 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 **3** (vai mazos taukvāres sietus **12**).

- Taukvāres sietus **3/12** var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Tie ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā. Šim mērķim noņemiet rokturus **11**.
- Nomazgājiet rokturus **11** siltā ūdenī, kam pievienots saudzīgas iedarbības trauku mazgājamais līdzeklis. Pēc tam noskalojiet līdzekļa paliekas ar tīru ūdeni.
- Notīriet korpusu un taukvāres trauku **4** ar mitru lupatiņu. Vajadzības gadījumā uzlejiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam kārtīgi noslaukiet ierīci vēlreiz tikai ar ūdeni samitrinātu lupatiņu, lai taukvāres traukā **4** vairs nebūtu mazgājamā līdzekļa paliekas. Kārtīgi nožāvējiet korpusu un taukvāres trauku **4**.
- 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) Tikla kabeli aptiniet apkārt kabeļa uztišanas ietvaram **6** ierīces aizmugurē un nofiksējiet ar kabeļa sastiprinātāju.
- 3) Uzglabājiet ierīci ar noslēgtu ierīces vāku. Šādi taukvāres katla iekšpuse paliks tīra un tajā neieklūs 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 **12** var piepildīt līdz atzīmei MAX ar aptuveni 400–450 g, lielo taukvāres sietu **3** ar aptuveni 850–900 g dziļi sasaldēto frī kartupeļu.

Dziļi sasaldēti produkti

Dziļi sasaldēti taukos vārāmie produkti (no -16 līdz -18 °C) ievērojami atdzēsē 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 ③ (vai mazo taukvāres sietu ⑫) iekšpusē.
- Karsējiet eļļu vismaz 15 minūtes, pirms ievieto-
jat tajā taukos vārāmos produktus.
- Iestatiet temperatūras regulatoru ⑦ 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 burbulot.

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 sieta ③ (vai mazo taukvāres sietu ⑫) divas plānas maizes šķēles vai pāris mazus pētersīļu zariņus.

- Iegremdējiet taukvāres sietu ③ (vai mazo taukvāres sietu ⑫) taukos un aizveriet vāku.
- Pagaidiet, līdz eļļa vai tauki vairs neburbulo, 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 fri 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 jāvēra 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	Ieteicamais daudzums	Temperatūra (apm.)	Laiks minūtēs
Frikadeles (saldētas)	300 g–1000 g	150 °C	3–7
Cūkgaļas karbonādes (panētas)	300 g–1000 g	150 °C	15–20
Gabalos sadalīta vīstiņa (lieli gabali)	300 g–1000 g	150 °C	10–18
Gabalos sadalīta vīstiņa (mazi/vidēji gabali)	300 g–1000 g	150 °C	15–25
Frī kartupeļi (svaigi)	300 g–850/900 g	150 °C/170 °C	10–14 / 3–4
Frī kartupeļi (saldēti)	300 g–850/900 g	skatiet ražotāja sniegto informāciju	skatiet ražotāja sniegto informāciju
Garneles (svaigas)	300 g–1000 g	130 °C	3–7
Sēnes	300 g–800 g	170–190 °C	5–6

► Iespējamās nelielas temperatūras novirzes grādu vērtībās. Tabulā norādītās vērtības ir orientējošas. Laiki var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida.

► Taukvāres sietu **6** (vai mazos taukvāres sietus **12**) drīkst papildīt ar taukos vārāmiem produktiem ne vairāk kā līdz atzīmei MAX, kas redzama sieta iekšpusē.

Kļūmju novēršana

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀS IEMESLS	IESPĒJAMIE RISINĀJUMI
Ierīce nedarbojas. vai Kontrollampīna „Power” 10 nedeg. Kontrollampīna „Ready” 9 nedeg.	Ierīce nav savienota ar tīkla kontaktligzdu.	Savienojiet ierīci ar kontaktligzdu.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties servisā.
	Nav nospiešts 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.
	Vēl nav sasniegta iestatītā eļļas/tauku temperatūra.	Pagaidiet dažas minūtes, līdz ir sasniegta vēlāmā temperatūra.

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

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododāt ierīci atpakaļ.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Nemiet vērā uz dažāda veida iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirotiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

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 garantijā nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs 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 traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu 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 šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 460168_2401 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu 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 apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



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) 460168_2401, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettlannd

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 460168_2401

Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	30
Bestimmungsgemäße Verwendung	30
Lieferumfang	30
Gerätebeschreibung/Zubehör	31
Verwendete Warnhinweise und Symbole	31
Technische Daten	31
Sicherheitshinweise	32
Vor dem ersten Gebrauch	35
Acrylamidarme Zubereitung	35
Frittieren	35
Vorbereitungen	35
Lebensmittel frittieren	36
Festes Frittierfett	37
Nach dem Frittieren	37
Frittierfett wechseln	38
Reinigung und Pflege	38
Lagerung	39
Tipps	39
Pommes frites selbst gemacht.	39
Tiefkühlkost.	40
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	40
Gesunde Ernährung.	40
Tabelle Frittierzeiten	41
Fehlerbehebung	42
Entsorgung	42
Gerät entsorgen.	42
Verpackung entsorgen.	43
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	43
Service.	44
Importeur.	44

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.

WARNING!

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)

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Bedienungsanleitung beachten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Nicht in Wasser tauchen!

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~, 50 Hz
Nennleistung	2000 W
Max. Einfüllmenge Öl	ca. 4 Liter
Max. Einfüllmenge festes Fett	ca. 3,5 kg

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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.
- 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 Fernwirsksystem, 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!

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! SACHSCHADEN!

- 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 Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.

Frittieren

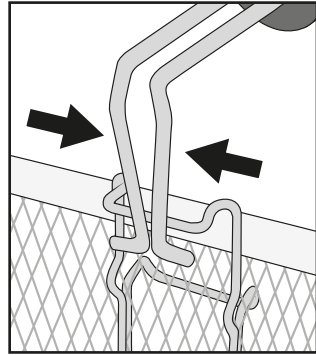
Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel **Festes Frittierfett**.

Vorbereitungen

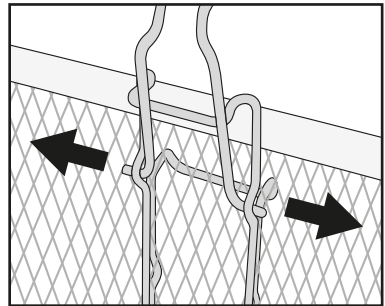
- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- 1) **Hinweis**
▶ Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **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**:

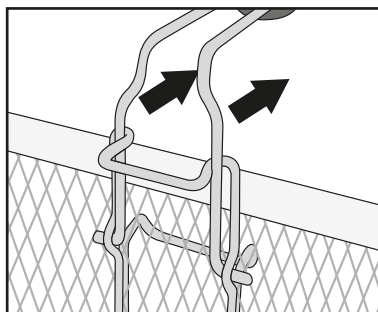
- Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **11** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb **3/12** schieben lassen:



- 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.

i Hinweis

- ▶ Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend“ gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.
 - ▶ Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.
- 5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Frittier-Behälter **4** mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 4 l Öl oder ca. 3,5 kg festes Fett).

i 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.

⚠ GEFAHR!

- ▶ 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!

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

i 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.

i 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!**

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

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑤.

⚠ **WARNUNG!**

- Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes ③! Dieser ist sehr heiß!
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb ③ aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb ③ darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ oder bis max. 1 kg mit Frittiergut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittierguts angegebene Frittiermenge!
- 5) Senken Sie den Frittierkorb ③ vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
- 6) Schließen Sie den Deckel.

📌 **Hinweis**

- Durch das Sichtfenster ① im Gerätedeckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

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

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einem normalen Topf. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.

- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.
- Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittier-Behälters ④ nicht beschädigt wird!
- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ⑧ an, und stellen Sie den Temperaturregler ⑦ auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power ⑩ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready ⑨ kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittier Temperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

⚠ **WARNUNG!**

- Fassen Sie niemals den Frittierkorb ③ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ③ nur an den Haltegriffen ⑪ aus der Fritteuse!
- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑤, so dass der Deckel aufspringt.
- 2) Heben Sie den Frittierkorb ③ an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
- 3) Drücken Sie den Ein-/Ausschalter ⑧. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb ③ vorsichtig aus der Fritteuse.
- 5) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Frittierfett wechseln

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

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

❶ 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

⚠ GEFAHR!

- 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!

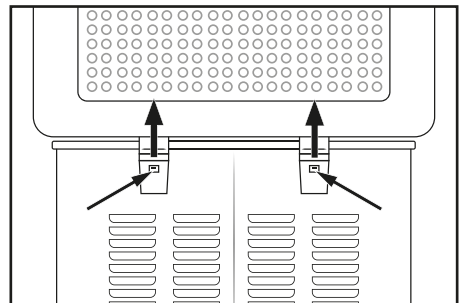
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

❗ ACHTUNG!

- 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 ❹ (oder die kleinen Frittierkörbe ❶).

- 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. 400–450 g, der große Frittierkorb ③ mit ca. 850–900 g tiefgekühlten Pommes frites befüllt werden.

Tiefkühlkost

Tiefgeköhltes 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 wie folgt vor:

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫) gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ⑦ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das 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 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
► 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 ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ❷) 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.
Die Kontrollleuchte Ready 9 leuchtet nicht.	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-schalter 8 aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Warten Sie, bis das Gerät sich abgekühlt hat.
	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.

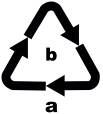


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 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) 460168_2401 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) 460168_2401 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 460168_2401

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

Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
04/2024 · Ident.-No.: SEF32000C5-042024-1

IAN 460168_2401