



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SEF3 2000 C5

RS

FRITEZA OD NERĐAJUĆEG ČELIKA

Uputstvo za upotrebu

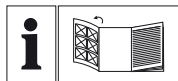
DE AT CH

EDELSTAHL-FRITEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 486716_2501

RS



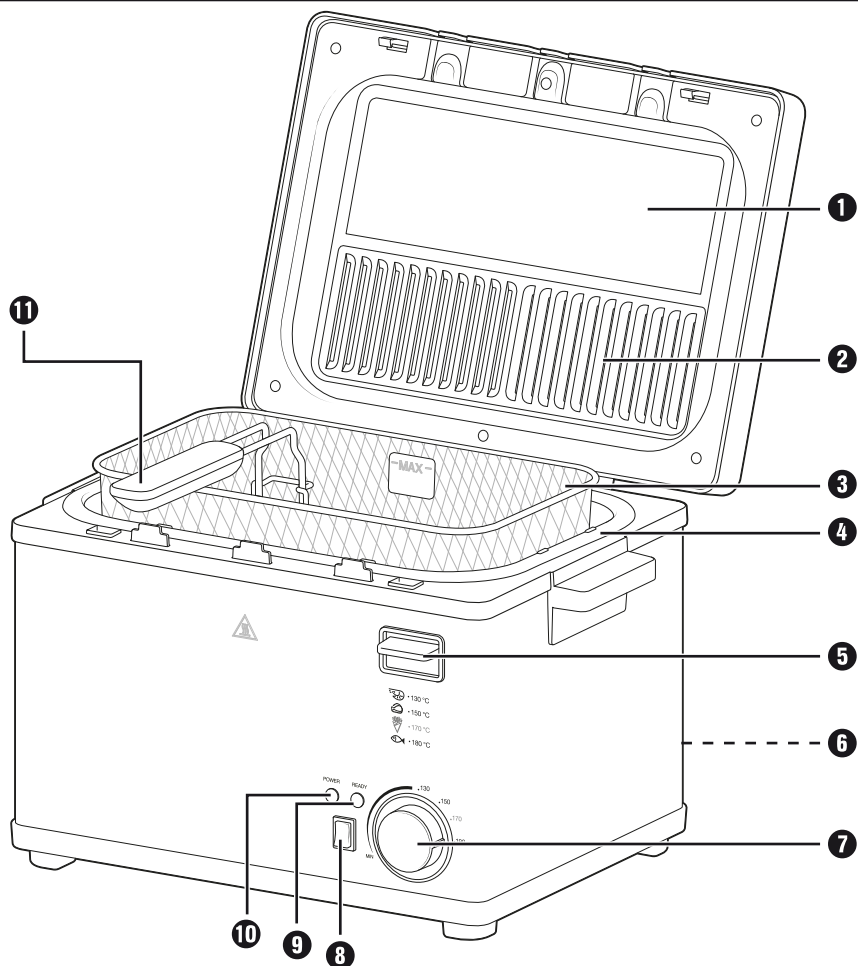
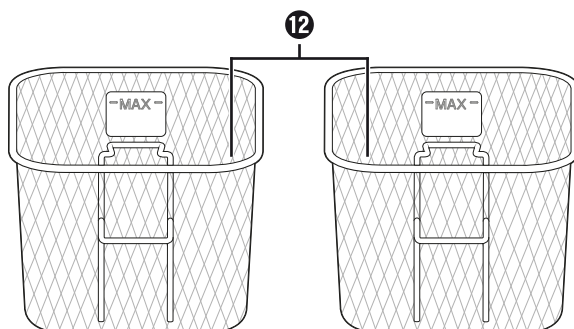
RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

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.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Namenska upotreba	2
Obim isporuke	2
Opis aparata / pribor	3
Korišćene napomene upozorenja i simboli	3
Tehnički podaci	3
Bezbednosne napomene	4
Pre prve upotrebe	6
Priprema namirnica sa niskim sadržajem akrilamida	6
Fritiranje	6
Pripreme	6
Fritiranje namirnica	7
Čvrsta mast za fritiranje	8
Nakon fritiranja	8
Zamena masti za fritiranje	9
Čišćenje i nega	9
Čuvanje	10
Saveti	10
Domaći pomfrit	10
Duboko smrznute namirnice	10
Kako da uklonite neželjeni zaostali ukus	10
Zdrava ishrana	11
Tabela vremena fritiranja	11
Otklanjanje grešaka	12
Odlaganje	12
Odlaganje aparata	12
Odlaganje ambalaže	12
Servis	13
Garancija i garantni list	13

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata!

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite ovaj proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat je namenjen isključivo za fritiranje namirnica u privatnom domaćinstvu. Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnim domaćinstvima. Nemojte ga koristiti u komercijalne svrhe.

Koristite aparat samo u suvim prostorijama, nikada na otvorenom.

UPOZORENJE!

Opasnost usled nenamenske upotrebe!

Od aparata mogu da proizađu opasnosti prilikom nenamenske upotrebe i/ili drugačije upotrebe.

- ▶ Koristite aparat isključivo za namensku upotrebu.
- ▶ Pridržavajte se postupaka koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu.

Napomena

- ▶ Od aparata mogu da proizađu opasnosti prilikom nenamenske upotrebe i/ili drugačije upotrebe. Koristite aparat isključivo za namensku upotrebu. Pridržavajte se postupaka koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu. Potraživanja bilo koje vrste zbog oštećenja usled nenamenske upotrebe, nestručnih popravki, nedozvoljenih preduzetih izmena ili korišćenja neodobrenih rezervnih delova su isključena. Rizik snosi isključivo korisnik.

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Friteza od nerđajućeg čelika
- 3 korpe za fritiranje
- 2 drške
- Uputstvo za upotrebu

- 1) Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
- 2) Uklonite sav ambalažni materijal i nalepnice sa aparata, ako postoje.

Napomena

- ▶ Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- ▶ Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **Servis**).

Opis aparata / pribor

- ❶ Kontrolno staklo
- ❷ Trajni metalni filter
- ❸ Korpa za fritiranje (velika)
- ❹ Posuda za fritiranje
- ❺ Taster za deblokadu poklopca
- ❻ Kalem za namotavanje kabla
- ❼ Regulator temperature
- ❽ Prekidač za uključivanje/isključivanje
- ❾ Kontrolna lampica Ready
- ❿ Kontrolna lampica Power
- ⓫ Drška
- ⓫ Korpe za fritiranje (male)

Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.

	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena: Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Pročitajte uputstvo.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Ne potapajte u vodu!

Tehnički podaci

Mrežni napon	230 V ~, 50 Hz
Nazivna snaga	2000 W
Maks. količina punjenja ulja	oko 4 litara
Maks. količina punjenja čvrste masti	oko 3,5 kg

Napomena

 Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Bezbednosne napomene

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
 - Priključite aparat samo na mrežnu utičnicu sa mrežnim naponom od 230 V ~, 50 Hz.
 - Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegle opasnosti.
-  Nikada ne potapajte upravljački element / grejač i kućište sa električnim kablom u vodu i ne čistite te delove pod tekućom vodom.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Deca uzrasta od 0 do 8 godina ne smeju da koriste ovaj aparat. Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, ako su pod stalnim nadzorom. Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Držite aparat i priključni kabl podalje od dece mlađe od 8 godina.
- Deca ne smeju da obavljaju korisničko čišćenje i održavanje.
- Pobrinite se za bezbedan položaj aparata.
- Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- Aparat ne smete više da pustite u rad ako je pao ili ako je oštećen. Aparat treba da proverí kvalifikovano stručno osoblje i da ga popravi, ako je potrebno.
- Vruća para se oslobađa tokom fritiranja, posebno kada otvarate poklopac. Budite na bezbednom rastojanju od pare.
- Uverite se da su svi delovi potpuno suvi pre sipanja ulja ili tečne masti u fritezu. Inače će ulje ili vruća mast da prskaju.

- Pažljivo osušite sve namirnice pre nego što ih stavite u fritezu. Inače će ulje ili vruća mast da prskaju.
- Budite oprezni kada koristite smrznute namirnice. Uklonite sve komade leda. Što je više leda na namirnicama, ulje ili vruća mast jače prska.
- Delovi aparata postaju vrući tokom rada. Ne dirajte vruće delove, da biste izbegli opekotine.
- Aparat bi trebalo da se postavi u stabilan položaj sa ručkama, da bi se izbeglo prolivanje vruće tečnosti.
- Izbegavajte prskanje ulja ili masti na pod. Postoji opasnost od klizanja!

UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nikada ne topite čvrstu mast (komade masti) u fritezi. Usled visoke temperature koja nastaje sve dok mast ne prekrije grejač, grejač može da se ošteti ili može da izbije požar! Prethodno istopite mast u loncu ili sličnoj posudi.
- Ne koristite aparat u blizini vrućih površina.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.

 **Pažnja! Vruća površina!**

Nikada ne koristite vodu za gašenje friteze!

- Stara, odnosno zaprljana mast ili ulje se samostalno pali prilikom pregrevanja. Pravovremeno promenite ulje ili mast. U slučaju požara, izvucite mrežni utikač i ugaseite zapaljenu mast ili ulje ćebetom.

PAŽNJA! OŠTEĆENJE APARATA!

- Nikada ne sipajte mast u posudu za fritiranje preko oznake MAX i ispod oznake MIN. Prilikom uključivanja aparata, vodite računa da ima dovoljno masti ili ulja u fritezi.

- Nikada ne uključujte aparat kada u aparatu nema ulja ili tečne masti. U suprotnom, aparat može da se pregreje.
- Friteza je pogodna samo za fritiranje namirnica. Ona nije namenjena za kuvanje tečnosti.

Pre prve upotrebe

- Pre nego što upotrebite fritezu prvi put, molimo Vas da temeljno očistite pojedinačne delove i da ih pažljivo osušite (pogledajte poglavlje „**Čišćenje i nega**“).

Priprema namirnica sa niskim sadržajem akrilamida

Akrilamid je materija koja verovatno prouzrokuje rak, koja se pojačano stvara reakcijom sa aminokiselinama prilikom fritiranja namirnica sa visokim sadržajem skroba. Stvaranje akrilamida se naglo pojačava na temperaturama preko 175 °C.

Shodno tome, po mogućnosti, ne fritirajte namirnice sa visokim sadržajem skroba, kao npr. pomfrit, na temperaturi preko 170 °C. Fritirane namirnice treba da se fritiraju da budu samo zlatnožute boje, umesto tamne ili braon boje. Samo na taj način ćete postići pripremu namirnica sa niskim sadržajem akrilamida.

Fritiranje

Za upotrebu ove friteze preporučujemo ulje za fritiranje ili tečnu mast za fritiranje. Možete da koristite i čvrstu mast za fritiranje. U tu svrhu, pročitajte poglavlje „**Čvrsta mast za fritiranje**“.

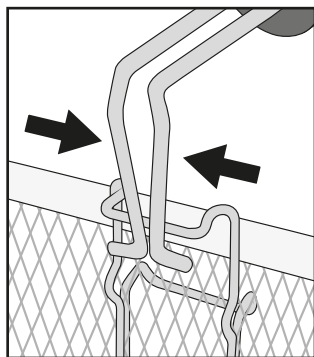
Pripreme

- 1) Stavite aparat na vodoravnu, ravnu, stabilnu, vatrostalnu površnu.

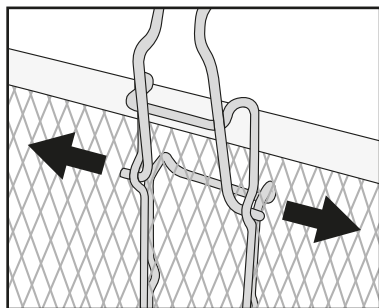
❗ Napomena

- Ako želite da stavite fritezu na šporet ispod aspiratora, vodite računa da je šporet isključen.

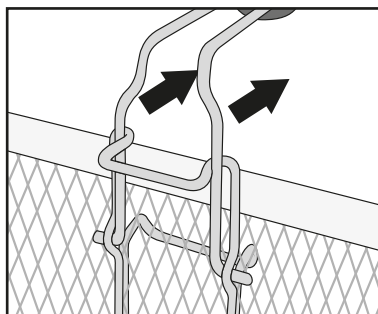
- 2) Potpuno odmotajte električni kabl sa kalema za namotavanje kabla ⑥.
- 3) Pritisnite taster za deblokadu poklopca ⑤. Poklopac se automatski otvara.
- 4) Izvadite korpe za fritiranje ③/⑫ i pričvrstite ručke ⑪ na manje korpe za fritiranje ⑫ i na veću korpu za fritiranje ③:
 - Približite malo šipke drške ⑪, tako da noseći svornjaci mogu iznutra da se ugraju u ušice na korpi za fritiranje ③/⑫:



- Zatim pustite pritisnute šipke drške ⑪, tako da noseći svornjaci štrče kroz ušice:



- Povucite dršku ⑪ unazad, tako da naleže na obod korpe za fritiranje ③/⑫.



- Sada je drška **11** fiksirana na korpu za fritiranje **3/12**.
- Postupite na isti način sa ostalim drškama.

i Napomena

- Koristite isključivo ulja ili masti koji su izričito obeleženi informacijom da „ne pene“ i koji su pogodni za fritiranje. Ova informacija se nalazi na pakovanju ili nalepnici.
 - Nikada ne mešajte različite vrste masti ili ulja! Ulje ili mast bi mogli da se preliju iz friteze.
- 5) Napunite suhu i praznu posudu za fritiranje **4** uljem, tečnom ili istopljenom mašću (oko 4 litre ulja ili oko 3,5 kg čvrste masti).

i Napomena

- Nikada ne sipajte mast ili ulje u posudu za fritiranje **4** preko oznake MAX i ispod oznake MIN.

6) Umetnite mrežni utikač u utičnicu.

⚠ OPASNOST!

- Električni kabl ne sme da dođe u dodir sa vrućim delovima friteze. Opasnost od električnog udara!
- 7) Ponovo umetnite korpu za fritiranje **3** (ili male korpe za fritiranje **12**).
- 8) Zatvorite poklopac.

Fritiranje namirnica

! PAŽNJA!

- Nikada ne upotrebljavajte fritezu bez ulja/masti!

i Napomena

- Da biste fritirali namirnice, u aparat možete da smestite ili veliku korpu za fritiranje **3**, dve male korpe za fritiranje **12** ili samo jednu malu korpu za fritiranje **12**. Ovde je, kao primer, opisana samo velika korpa za fritiranje **3**. Postupite na isti način sa malim korpama za fritiranje **12**.

- 1) Uključite fritezu na prekidaču za uključivanje/isključivanje **8**. Kontrolna lampica Power **10** svetli.
- 2) Okrenite regulator temperature **7** na željenu temperaturu. Ulje ili mast se zagreva na željenu temperaturu. Kontrolna lampica Ready **9** svetli kada je postignuta podešena temperatura.

i Napomena

Tačna temperatura fritiranja se nalazi na pakovanju namirnica za fritiranje ili u poglavlju „**Tabela vremena fritiranja**“ u ovom uputstvu za upotrebu. Slike na prednjoj strani friteze Vam daju grubu orijentaciju o tome koje bi namirnice trebalo fritirati na kojoj temperaturi:

Simbol	Namirnica	Temperatura
	Kozice	130 °C
	Piletina	150 °C
	Pomfrit (svež)	170 °C
	Riba	190 °C

Navedene vrednosti služe samo kao pomoć za orijentaciju. Temperatura može da varira u zavisnosti od svojstva i ličnog ukusa!

UPOZORENJE!

- Poklopac i friteza su veoma vrela u toku procesa fritiranja. Zbog toga dodirujte samo ručke u toku procesa fritiranja! Opasnost od opekotina! Najbolje je da koristite kuhinjske rukavice.

3) Pritisnite taster za deblokadu poklopca **5**.

UPOZORENJE!

- Budite pažljivi dok punitel korpu za fritiranje **3**! Korpa je veoma vruća!
- 4) Izvadite korpu za fritiranje **3** iz friteze. Stavite namirnice za fritiranje u korpu. Pritom, korpa za fritiranje **3** sme da bude napunjena namirnicom za fritiranje samo do oznake Max na unutrašnjoj strani korpe za fritiranje **3** ili do maks. 1 kg. Međutim, uvek obratite pažnju i na količinu za fritiranje koja se nalazi na pakovanju namirnice za fritiranje!
- 5) Pažljivo spustite korpu za fritiranje **3** u vruće ulje ili mast.
- 6) Zatvorite poklopac aparata.

Napomena

- Proces fritiranja možete da pratite kroz kontrolno staklo **1** na poklopcu aparata.

Čvrsta mast za fritiranje

Da bi se izbeglo prskanje masti i pregrevanje aparata, molimo Vas da preduzmete sledeće mere predostrožnosti kada koristite čvrstu mast za fritiranje:

- Ako koristite svežu mast, najpre polako topite komade masti na niskoj temperaturi u običnoj šerpi. Pažljivo sipajte istopljenu mast u fritezu. Tek nakon toga umetnite mrežni utikač i uključite fritezu.
- Nakon upotrebe, čuvajte fritezu sa ponovo stvrdnutom mašću na sobnoj temperaturi.

- Kada je mast previše hladna, ona može da prska prilikom ponovnog topljenja! Da bi se ovo izbeglo, napravite nekoliko rupa u ponovo stvrdnutoj masti, tako što ćete je izbosti drvenom ili plastičnom varjačom. Vodite računa da se ne ošteti prevlaka na posudi za fritiranje **4**!
- Za topljenje masti, uključite aparat na prekidaču za uključivanje/isključivanje **8** i stavite regulator temperature **7** na 130 °C. Kontrolna lampica Power **10** svetli.
- Sačekajte da se sva mast istopi. Pritom, kontrolna lampica Ready **9** može s vremena na vreme ponovo da se uključi i da se ugasi. Tek nakon toga podesite željenu temperaturu za fritiranje, kada se sva mast istopila.

Nakon fritiranja

UPOZORENJE!

- Nikada ne dirajte korpu za fritiranje **3** nakon fritiranja. Korpa je veoma vruća! Izvadite korpu za fritiranje **3** iz friteze, držeći je samo za ručke **11**!
- 1) Kada su fritirane namirnice gotove, pritisnite taster za deblokadu poklopca **5**, tako da se poklopac automatski otvori.
- 2) Podignite korpu za fritiranje **3** i okačite je na obod aparata, tako da suvišna mast može da se ocedi.
- 3) Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje **8**. Friteza je sada isključena. Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- 4) Kada su se fritirane namirnice ocedile, pažljivo podignite korpu za fritiranje **3** iz friteze.
- 5) Stavite fritirane namirnice u činiju ili sito (obložite činiju ili sito upijajućim papirnim ubrusom!).

Ako ne koristite fritezu redovno, preporučuje se da se ulje, nakon što se ohladi, čuva u dobro zatvorenim bocama ili drugim posudama za fritiranje, po mogućnosti u frižideru ili na drugom hladnom mestu. Napunite boce kroz fino sito, da bi se čestice hrane uklonile iz ulja.

Zamena masti za fritiranje

Promenite ulje tek kada se potpuno ohladi. Čvrsta mast mora da bude taman toliko tečna, da može da se izlije.

- 1) Pritisnite taster za deblokadu poklopca **5** i skinite poklopac (vidi poglavlje „**Čišćenje i nega**“).
- 2) Skinite korpu za fritiranje **3**.
- 3) Uхватите апарат за боčne ручке и sipajte ulje ili mast, preko jednog ugla, u odgovarajuće posude, npr. boce. U tu svrhu je najbolje da koristite levak.

i Napomena

Odlaganje jestivih ulja ili masti je drugačije regulisano u svakoj opštini ili gradu. Često nije dozvoljeno odlaganje takvih ulja ili masti u uobičajeni kućni otpad. Molimo Vas da se raspitate kod opštinske ili gradske uprave o mogućnostima odlaganja.

- 4) Temeljno očistite sve delove friteze, kao što je opisano u poglavlju „**Čišćenje i nega**“.
- 5) Sipajte sveže ulje ili mast u fritezu, kao što je opisano u poglavlju „**Fritiranje**“.

Čišćenje i nega

⚠ OPASNOST!

- ▶ Pre čišćenja aparata, uvek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.



Aparat ili njegovi delovi nipošto ne smeju da se potope u tečnosti! Usled toga, postoji opasnost po život od električnog udara i aparat može da se ošteti.

⚠ UPOZORENJE!

- ▶ Ostavite aparat da se ohladi, pre nego što ga očistite.

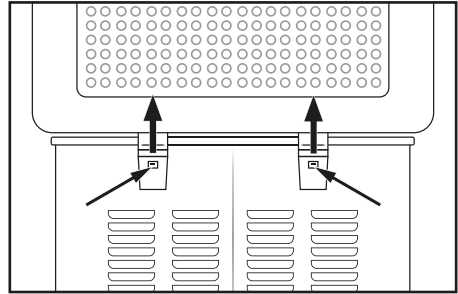


PAŽNJA!

- ▶ Ne čistite delove nagrizajućim ili abrazivnim sredstvima/materijalima za čišćenje, kao što su kremasto abrazivno sredstvo za čišćenje ili čelična vuna. Oni mogu da oštete površinu aparata!

Rastavite fritezu, radi jednostavnog čišćenja:

- 1) Otvorite poklopac aparata. Pritisnite štapom ili sličnim predmetom u rupe na držačima šarnira na poleđini aparata i istovremeno izvucite poklopac aparata nagore iz držača šarnira:



- 2) Izvadite korpu za fritiranje **3** (ili male korpe za fritiranje **12**).

- Korpe za fritiranje **3/12** možete da perete u mašini za pranje posuđa. One su pogodne za pranje u mašini za pranje posuđa. U tu svrhu ipak skinite drške **11**.
 - Operite drške **11** u toploj vodi, blagim deterdžentom za pranje posuđa. Nakon toga, isperite ih čistom vodom.
 - Očistite kućište i posudu za fritiranje **4** vlažnom krpom. Po potrebi, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Zatim obrišite posudu krpom koja je navlažena samo vodom, tako da na posudi za fritiranje **4** ne ostanu ostaci deterdženta za pranje posuđa. Dobro osušite kućište i posudu za fritiranje **4**.
 - Operite poklopac aparata u toploj vodi, blagim deterdžentom za pranje posuđa. Nakon toga, isperite poklopac čistom vodom. Dobro osušite poklopac aparata i odložite ga uspravno na bok, tako da preostala voda može da iscuri iz unutrašnjosti poklopca aparata. Vodite računa da poklopac aparata mora da bude potpuno suv pre ponovne upotrebe!
- 3) Dobro osušite sve delove pre sastavljanja.

Čuvanje

- 1) Podignite ili nosite aparat pomoću bočnih ručki na kućištu.
- 2) Namotajte električni kabl na kalem za namotavanje kabla ❹ na poleđini aparata i fiksirajte ga kablovskom stezalicom.
- 3) Čuvajte aparat sa zatvorenim poklopcem aparata. Tako će unutrašnjost friteze ostati čista i bez prašine.

Saveti

Domaći pomfrit

- Krompir koji je predviđen za pomfrit, trebalo bi da bude besprekoran i bez klica.
- Za fritiranje bi trebalo koristiti vrste krompira „za kuvanje sa visokim sadržajem skroba“ ili „pretežno čvrsto kuvani krompir“.
- Nakon što oljuštite krompir, isecite ga prema željenoj pripremi (na trake ili kriške).
- Pre dalje upotrebe, ostavite krompir oko jedan čas u vodi. Time se izvlači jedan deo šećera, koji je jedan od polaznih proizvoda za stvaranje akrilamida.
- Pustite da se krompir pažljivo osuši.
- Fritirajte domaći pomfrit uvek dvaput:
 - prvo 10 - 14 minuta na oko 150 °C i zatim 3-4 minuta na 170 °C, u zavisnosti od željenog stepena tamnjenja.
- Duboko smrznuti pomfrit je prethodno kuvan i zbog toga mora samo jednom da se fritira. Sledite uputstva na pakovanju.
- Male korpe za fritiranje ❶ mogu da se napune do oznake Max sa oko 400 - 450 g smrznutog pomfrita, velika korpa za fritiranje ❸ sa oko 850 - 900 g.

Duboko smrznute namirnice

Duboko smrznute namirnice za fritiranje (-16 do -18 °C) znatno hlade ulje ili mast, zbog čega ne mogu dovoljno brzo da se isprže i shodno tome, verovatno upijaju previše ulja ili masti. Da bi se to izbeglo, postupite na sledeći način:

- Ne fritirajte veće količine odjednom. Friteza sme da bude napunjena namirnicama za fritiranje samo do oznake Max na unutrašnjoj strani korpe za fritiranje ❸ (ili male korpe za fritiranje ❶).
- Zagrevajte ulje najmanje 15 minuta, pre nego što unutra stavite namirnice za fritiranje.
- Stavite regulator temperature ❷ na temperaturu koja je navedena u ovom uputstvu za upotrebu ili na pakovanju namirnica za fritiranje.
- Po mogućnosti, pre fritiranja pustite da se duboko smrznute namirnice malo otope na sobnoj temperaturi. Skinite što je moguće više leda i vode, pre nego što stavite namirnice za fritiranje u fritezu.
- Po mogućnosti, sipajte namirnice za fritiranje polako i oprezno u fritezu, jer duboko smrznute namirnice mogu da dovedu vruće ulje ili mast do naglog i jakog ključanja.

Kako da uklonite neželjeni zaostali ukus

Neke namirnice, posebno riba, ispuštaju tečnost prilikom fritiranja. Tečnosti se skupljaju u ulju ili masti za fritiranje i mogu da utiču na miris i ukus namirnica za fritiranje, koje se fritiraju nakon toga u istom zagrejanom ulju ili masti.

Postupite na sledeći način, da bi se ponovo dobio ulje ili mast neutralnog ukusa:

- Zagrejte ulje ili mast na oko 150 °C i dodajte dve tanke kriške hleba ili nekoliko grančica peršuna u korpu za fritiranje ❸ (ili male korpe za fritiranje ❶).

- Spustite korpu za fritiranje ❸ (ili male korpe za fritiranje ❷) u mast i zatvorite poklopac.
- Sačekajte da ulje ili mast prestane da ključa i izvadite hleb, odn. peršun kašikom za sakupljanje pene. Ukus ulja ili masti je zatim ponovo neutralan.
- Redovno menjaite ulje ili mast. Ako u fritezi uglavnom pripremate pomfrit, a ulje ili mast procedite nakon svake upotrebe, onda ulje ili mast možete da koristite 10 do 12 puta.
- Međutim, ne koristite ulje ili mast duže od šest meseci. Molimo Vas da uvek sledite i uputstva na pakovanju.
- U suštini, ulje ili mast se kraće koriste kada fritirate uglavnom namirnice sa visokim sadržajem proteina, kao npr. meso ili ribu.
- Ne mešajte sveže ulje sa starim uljem.
- Promenite ulje ili mast ako peni prilikom zagrevanja, ako razvije jak ukus ili miris ili kada potamni i/ili ako postane gusto nalik sirupu.

Zdrava ishrana

Naučnici iz oblasti ishrane preporučuju upotrebu biljnih ulja i masti, koja sadrže nezasićene masne kiseline (npr. linolnu kiselinu). Međutim, ova ulja i masti brže gube svoje pozitivne karakteristike u odnosu na ostale vrste, pa zbog toga moraju češće da se promene.

Orijentišite se prema sledećim smernicama:

Tabela vremena fritiranja

Tabela navodi primere, koje namirnice moraju da se fritiraju na kojoj temperaturi i koliko je vremena potrebno za fritiranje. Ako uputstva na pakovanju namirnica za fritiranje odstupaju od ove tabele, molimo Vas da sledite uputstva na pakovanju.

Namirnica	preporučena količina	Temperatura (približna)	Vreme u minutima
Pljeskavica (smrznuta)	300 g - 1000 g	150 °C	3 - 7
Svinjski kotleti (panirani)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 20
Piletina u porcijama (veliki komadi)	300 g - 1000 g	150 °C	10 - 18
Piletina u porcijama (mali / srednji komadi)	300 g - 1000 g	150 °C	15 - 25
Pomfrit (svež)	300 g - 900 g	150 °C / 170 °C	10 - 14 / 3 - 4
Pomfrit (smrznut)	300 g - 900 g	pogledajte podatke proizvođača	pogledajte podatke proizvođača
Škamp (sveži)	300 g - 1000 g	130 °C	3 - 7
Pečurke	300 g - 800 g	170 - 190 °C	5 - 6
► Navedeni podaci u stepenima mogu neznatno da odstupaju od temperature. Vrednosti koje su navedene u gornjoj tabeli predstavljaju pomoć za orijentaciju. Vremena mogu da variraju, u zavisnosti od svojstva namirnica. ► Korpa za fritiranje ❸ (ili male korpe za fritiranje ❷) sme/smeju da bude/-u napunjena/-e namirnicama za fritiranje samo do oznake Max na unutrašnjoj strani korpe.			

Otklanjanje grešaka

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	MOGUĆA REŠENJA
Aparat ne funkcioniše. ili Kontrolna lampica Power 10 ne svetli.	Aparat nije povezan na mrežnu utičnicu.	Priključite aparat na mrežnu utičnicu.
	Aparat je oštećen.	Obratite se servisu.
	Prekidač za uključivanje/isključivanje 8 nije pritisnut.	Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje 8.
	Aktivirala se zaštita od pregrevanja.	Isključite aparat prekidačem za uključivanje/isključivanje 8 i izvucite mrežni prekidač iz mrežne utičnice. Sačekajte da se aparat ohladi.
Kontrolna lampica Ready 9 ne svetli.	Još nije dostignuta podešena temperatura ulja/masti.	Sačekajte nekoliko minuta da se dostigne podešena temperatura.

Ako smetnje ne mogu da se otklone gore navedenim otklanjanjem grešaka ili ako uočite druge vrste smetnji, molimo Vas da se obratite našem servisu.

Odlaganje

Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva navodi da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno. Čuvajte životnu sredinu i odlažite stručno.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 486716_2501 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.

6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.
9. Ukoliko uz proizvod nisu predati svi pripadajući delovi proizvoda koje je kupac preuzeo u trenutku kupovine.

Naziv proizvoda:	Friteza od nerđajućeg čelika
Model:	SEF32000C5
IAN / Serijski broj:	486716_2501
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Lieferumfang	16
Gerätebeschreibung/Zubehör	17
Verwendete Warnhinweise und Symbole	17
Technische Daten	17
Sicherheitshinweise	18
Vor dem ersten Gebrauch	21
Acrylamidarme Zubereitung	21
Frittieren	21
Vorbereitungen	21
Lebensmittel frittieren	22
Festes Frittierfett	23
Nach dem Frittieren	23
Frittierfett wechseln	24
Reinigung und Pflege	24
Lagerung	25
Tipps	25
Pommes frites selbst gemacht.	25
Tiefkühlkost.	26
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	26
Gesunde Ernährung.	26
Tabelle Frittierzeiten	27
Fehlerbehebung	28
Entsorgung	28
Gerät entsorgen.	28
Verpackung entsorgen.	29
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	29
Service.	30
Importeur.	30

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

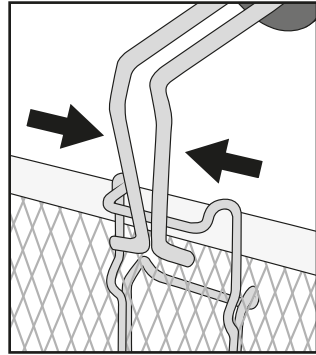
- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis

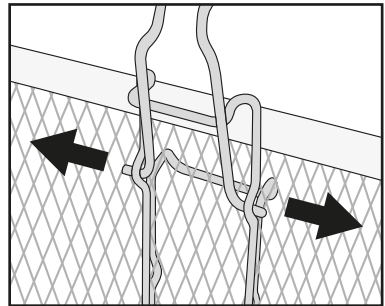
- ▶ Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **6**.
 - 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **Deckel 5**. Der Deckel springt auf.

- 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**:

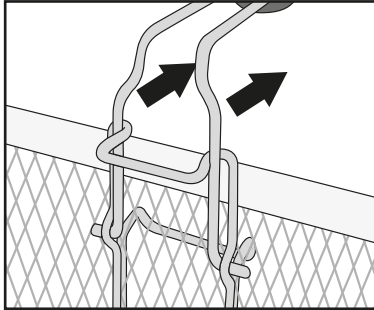
- Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **11** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb **3/12** schieben lassen:



- 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 Schlags!
- 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 Frittiertguts oder im Kapitel **Tabelle Frittierzeiten** in dieser Bedienungsanleitung. Eine grobe Orientierung, welche Lebensmittel bei welcher Temperatur frittiert werden sollten, geben Ihnen die Abbildungen auf der Vorderseite der Fritteuse:

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

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

⚠️ WARNUNG!

- 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 Frittiertgut hinein. Der Frittierkorb **3** darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes **3** oder bis max. 1 kg mit Frittiertgut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittiertguts angegebene Frittiermenge!
- 5) Senken Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.
- 6) Schließen Sie den Deckel.

i 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 Frittiertemperatur 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 Frittiertgut 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 Frittiertgut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig aus der Fritteuse.
- 5) Geben Sie das Frittiertgut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Frittierfett wechseln

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

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

① 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!

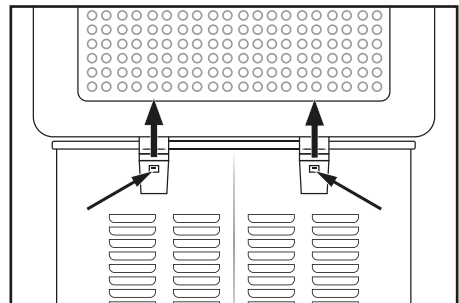
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ⓘ 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 ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫).

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

Lagerung

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

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

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

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18 °C) kühlt das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zu viel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden, gehen Sie 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 ❹ (oder die kleinen Frittierkörbe ❺) 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.

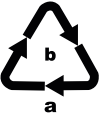


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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) 486716_2501 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) 486716_2501 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 486716_2501

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

Stanje informacija · Stand der Informationen:

02/2025 · Ident.No.: SEF32000C5-022025-1

IAN 486716_2501