SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SEF3 2000 C5

(GB)
STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER
Operating instructions

(SE)
FRITÖS I SPECIALSTÅL
Bruksanvisning

(PL)
FRYTKOWNICA ZE STALI SZLACHETNEJ
Instrukcja obsługi

(EE)
ROOSTEVABAST TERASEST FRITTER
Kasutusjuhend

(DE)
EDELSTAHL-FRITTEUSE
Bedienungsanleitung

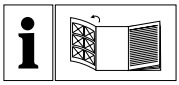
(FI)
FRITEERAUSKEITIN
Käyttöohje

(DK)
FRITUREGRYDE AF RUSTFRIT STÅL
Betjeningsvejledning

(LT)
NERŪDIJANČIOJO PLIENO GRUZDINTUVĖ
Naudojimo instrukcija

(LV)
TAUKVĀRES KATLS NO NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA
Lietošanas pamācība

IAN 523479_2601



(GB)
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(FI)
Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

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

(DK)
Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

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

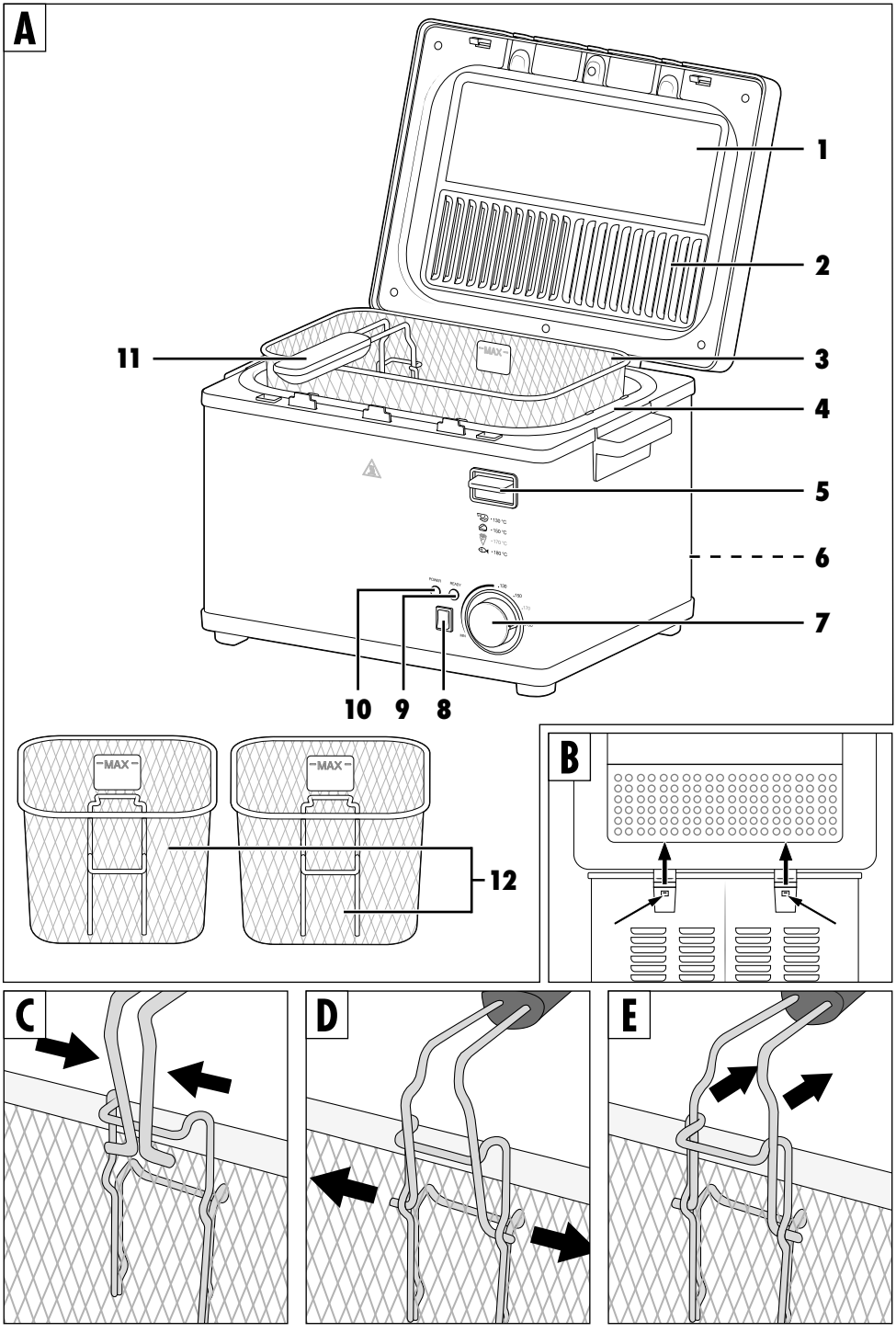
(LT)
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

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

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

(DE)
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

English	Operating instructions	Page	1
Suomi	Käyttöohje	Sivu	11
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	21
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	31
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	41
Lietuvių k.	Naudojimo instrukcija	Puslapis	53
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	63
Latviski	Lietošanas pamācība	Lappuse	73
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	83


A
1
2
11
3
4
5
6
7
10
9
8
MAX
MAX
12
B
C
D
E

Contents

1. Intended use 2

2. Package contents 2

3. Description of appliance/attachments 2

4. Warnings and symbols used 2

5. Technical data 3

6. Safety guidelines 3

7. Before initial use 5

8. Low-acrylamide cooking 5

9. Deep frying 5

9.1. Preparation 5

9.2. Frying foods 5

9.3. Solid cooking fats 6

10. After deep-frying 6

11. Changing the cooking oil or fat 7

12. Cleaning and care 7

13. Storage 7

14. Tips 7

14.1. French fries made from fresh potatoes. 7

14.2. Deep-frozen chips. 8

14.3. Deep-frozen foods 8

14.4. How to prevent unwanted after-taste 8

14.5. Healthy nutrition 8

15. Table – frying times 9

16. Disposal 9

16.1. Disposal of appliance and packaging. 9

17. Kompernass Handels GmbH warranty 9

17.1. Service 10

17.2. Importer 10

18. Ordering replacement parts 10

1. Intended use

This appliance is intended exclusively for deep-frying foods in domestic households. This appliance is intended solely for use in private homes. Do not use it for commercial purposes.

Use the appliance only in dry places, and never use it outdoors.

⚠ WARNING!

Danger if not used for the intended purpose!

The appliance may pose a hazard if it is not used for its intended purpose and/or if it is used for any other purpose.

- ► Use the appliance only for its intended purpose.
- ► Observe the procedures described in these operating instructions.

ⓘ Note

- ► Using the appliance for a purpose other than the intended purpose can be dangerous. Use the appliance only for its intended purpose. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from unintended use, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user.

2. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Stainless Steel Deep Fat Fryer
- 3 frying baskets
- 2 handles
- Operating instructions

1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
2) Remove all packaging materials and any adhesive labels from the appliance.

ⓘ Note

- ► Check the consignment for completeness and for signs of visible damage.
- ► If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter **17.1. Service**).

3. Description of appliance/attachments

1 Viewing window
2 Permanent metal filter
3 Frying basket (large)
4 Frying container
5 Lid release button
6 Cable spool
7 Temperature control
8 On/Off switch
9 Control lamp Ready
10 Control lamp Power
11 Handle
12 Frying basket (small)

4. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

⚠	**DANGER!** A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
⚠	**WARNING!** A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
⚠	**CAUTION!** A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
!	**ATTENTION!** A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
ⓘ	**Note:** A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
📖	**Read the instructions.** Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.

~	AC current/voltage
	Do not immerse in water!
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Caution! Hot surface!
CE	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

5. Technical data

Mains voltage	230 V ~, 50 Hz
Rated power	2000 W
Power consumption in off mode	0 W
Max. oil fill capacity	approx. 4 litres
Max. solid fat fill capacity	approx. 3.5 kg

6. Safety guidelines

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Connect the appliance to a mains socket with a mains voltage of 230 V ~, 50 Hz.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist, or our Customer Service or a similarly qualified person.
- Never submerge the operating/heating element and the housing with the power cable in water, and do not clean these components under running water.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance must not to be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- Provide a stable location for the appliance.

- Children shall not play with the appliance.
- Do not operate the appliance if it has fallen down or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.
- Hot steam is generated during the deep-frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove any ice that may have formed on them. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- The appliance should be set up in a stable position using the handles to avoid spillage of hot liquids.
- Avoid splashing oil or fat onto the floor. There is a risk of slipping!

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never melt solid fat (fat in blocks) in the deep fat fryer. Due to the high temperatures that are generated before the fat covers the heating element, the heating element can be damaged or there could be a fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.
- Do not use the appliance near hot surfaces.
- Never leave the appliance unattended while it is being used.



Caution! Hot surface!

Never use water to extinguish a fire in the deep fat fryer!

- Old or dirty fats and oils can spontaneously ignite if overheated. Change the oils or fats regularly. In the case of a fire, remove the plug from the mains power socket and smother the burning fat or oil with a blanket.

(!) CAUTION! APPLIANCE DAMAGE!

- When filling the frying container with fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. Whenever you intend to switch the appliance on, first ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer.
- Never switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it. Otherwise the appliance may overheat.
- This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.

7. Before initial use

■ Before you use the deep fat fryer for the first time, please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see chapter **12. Cleaning and care**).

8. Low-acrylamide cooking

Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content. The formation of acrylamide increases dramatically at temperatures of more than 175 °C.

You should therefore avoid frying foodstuffs with a high starch content, for example chips, at temperatures above 170 °C. The foodstuffs should only be fried to golden-yellow, instead of dark or brown. This is the only way to achieve low-acrylamide cooking.

9. Deep frying

We recommend cooking oil or liquid cooking fat for use in this deep fat fryer. You can also use solid cooking fats. Read the chapter **9.3. Solid cooking fats** for more information.

9.1. Preparation

1) Place the appliance on a horizontal, level, stable and heat-resistant surface.

ⓘ Note

► If you wish to place the deep fat fryer below the cooker extraction hood, ensure that the cooker is switched off.

2) Unwind the entire length of the power cable from the cable spool **(6)**.

3) Press the lid release button **(5)**. The appliance lid flips open.

4) Remove the frying baskets **(3)**/**(12)** and attach the handles **(11)** to the two small frying baskets **(12)** and the large frying basket **(3)**:

– Press the rods of the handle **(11)** together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket **(3)**/**(12)** (Fig. C).

– Loosen your grip on the compressed rods on the handle **(11)** so that the holding pins project into the holes:

– Pull the handle **(11)** backwards so that it lies against the rim of the frying basket **(3)**/**(12)** (Fig. D).

– The handle **(11)** now sits securely on the frying basket **(3)**/**(12)** (Fig. E).

– Proceed the same way with the other handles

ⓘ Note

► Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.

► Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.

5) Fill the dry and empty frying container **(4)** with cooking oil, liquid or molten fat (about 4 litres of oil or about 3.5 kg of solid fat).

ⓘ Note

► When filling the frying container **(4)** with oil or fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

6) Insert the mains plug into the mains power socket.

⚠ DANGER!

► The power cable must not come into contact with the hot parts of the deep fat fryer. Risk of electric shock!

7) Replace the frying basket **(3)** (or the small frying baskets **(12)**).

8) Now close the lid.

9.2. Frying foods

ⓘ ATTENTION!

► Never operate the deep fat fryer without oil/fat!

ⓘ Note

► You can either suspend the large frying basket **(3)**, both small frying baskets **(12)** or just one of the small frying baskets **(12)** in the appliance to fry food. In the example described here, only the large frying basket **(3)** is used. Proceed in exactly the same way when using the small frying baskets **(12)**.

1) Switch on the deep fat fryer using the On/Off switch **(8)**. The Power control lamp **(10)** lights up.

2) Turn the temperature control **(7)** to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the Ready control lamp **(9)** lights up.

ⓘ Note

The correct frying temperature is to be found either on the packaging of the food to be deep-fried or in the **15. Table – frying times** in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at which temperature is provided by the figures on the front of the deep fat fryer:

Symbol	Food	Temperature
	Prawns	130 °C
	Chicken	150 °C
	Chips (fresh)	170 °C
	Fish	190 °C

The values given are only for guidance. The temperature can vary depending on the properties of the foods and personal taste!

⚠ WARNING!

► The lid and the deep fat fryer become extremely hot during the deep-frying process. Therefore, do not touch anything except the handles during deep-frying! Risk of burns! We recommend the use of oven gloves.

3) Press the lid release button **(5)**.

⚠ WARNING!

► Take care when filling the frying basket **(3)**! It will be extremely hot!

4) Lift the frying basket **(3)** out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket **(3)** can be filled up to the MAX. fill level marked on the inside of the frying basket **(3)** or with up to 1 kg of food for frying. However, always take note of the frying quantity indicated on the packaging of the food to be deep-fried!

5) Carefully lower the frying basket **(3)** into the hot oil or fat.

6) Close the lid of the appliance.

ⓘ Note

► The frying process can be monitored through the viewing window **(1)** in the lid of the appliance.

9.3. Solid cooking fats

To prevent fat from spraying and the appliance from becoming too hot, please take the following precautions when using solid frying fat:

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done, insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperature.
- If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the coating of the frying container **(4)**.
- To melt the fat, switch on the appliance using the On/Off switch **(8)** and set the temperature control **(7)** to 130 °C. The Power control lamp **(10)** lights up.
- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp **(9)** may come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

10. After deep-frying

⚠ WARNING!

► Never touch the frying basket **(3)** directly after frying. It will be extremely hot! Lift the frying basket **(3)** out of the deep fat fryer only by the handles **(11)**!

1) When the fried food is ready, press the lid release button **(5)** so that the lid pops open.

2) Lift the frying basket **(3)** and hook it onto the rim of the appliance so that excess fat can drip off.

3) Press the On/Off switch **(8)**. The deep fat fryer is now switched off. Remove the plug from the mains power socket.

4) Once the fried food has dripped dry, carefully lift the frying basket **(3)** out of the deep fat fryer.

5) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

If you do not use the deep fat fryer regularly, it is advisable to store the cooled oil in well-sealed bottles or other frying containers – preferably in the refrigerator or a similar cool storage location. Fill the bottles through a fine sieve in order to remove any food particles from the oil.

11. Changing the cooking oil or fat

Do not change the oil until it has completely cooled down. Solid fats must still be in a slightly liquid state so that they can be poured.

1) Press the lid release button **(5)** and remove the lid (see chapter **12. Cleaning and care**).
2) Remove the frying basket **(3)**.
3) Hold the appliance by the side handles and pour out the oil or fat via one of the corners into suitable containers, e. g. bottles. Preferably use a small funnel to do this.

Note

- The disposal of cooking oils and fats is regulated differently in every community or town. Disposal of such oils or fats in the normal household refuse is often prohibited. Make enquiries at your local community or town administration office about suitable disposal methods.

4) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the chapter **12. Cleaning and care**.
5) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the chapter **9. Deep frying**.

12. Cleaning and care

DANGER!

- Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.

Under no circumstances may the appliance or parts of it be submersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

WARNING!

- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

ATTENTION!

- When cleaning the components, do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These could damage the upper surface of the appliance!

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

1) Open the appliance lid. Push a rod or similar into the holes on the hinge mountings on the rear of the appliance and pull the lid up and out of the hinge mountings at the same time (Fig. B).
2) Remove the frying basket **(3)** (or the small frying baskets **(12)**).

- The frying baskets **(3)**/**(12)** can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers. However, remove the handles **(11)** beforehand.
- Clean the handles **(11)** in warm water using a mild detergent. Then rinse off with clear water.
- Clean the housing and the frying container **(4)** with a damp cloth. If required, use a mild detergent on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container **(4)**. Dry the housing and the frying container **(4)** thoroughly.
- Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water. Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away. Be aware that the lid must be completely dry before re-use!

3) Dry all parts well before reassembly.

13. Storage

1) Lift or carry the appliance using the side handles on the housing.
2) Wind the cable around the cable spool **(6)** on the rear of the appliance and fasten it with the cable clip.
3) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

14. Tips

14.1. French fries made from fresh potatoes

- Potatoes intended for frying should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as those that are “floury” or “primarily waxy”.
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or wedges).

- Soak the potatoes for about one hour prior to use. This will help remove part of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamide.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made potatoes twice:
  – first for 10–14 minutes at 150 °C then for 3–4 minutes at 170 °C, depending on the desired degree of browning.

14.2. Deep-frozen chips

- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once.

Fill the frying baskets as follows:

Large frying basket (3)			
Optimal quantity	**Maximum quantity**	**Temperature**	**Time**
567–600 g	850–900 g	See manufacturer's information	

Small frying basket (12)			
Optimal quantity	**Maximum quantity**	**Temperature**	**Time**
267–300 g	400–500 g	See manufacturer's information	

14.3. Deep-frozen foods

Deep-frozen foodstuffs (-16 °C to -18 °C) cool the oil or fat to a considerable extent, because of this they do not cook fast enough and may also soak up too much oil or fat. To avoid this, proceed as follows:

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket **(3)** (or the small frying baskets **(12)**) to more than the Max. fill level marked on the inside of the frying basket.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control **(7)** to the temperature specified in these operating instructions or on the packaging of the food to be deep-fried.
- Preferably, allow the deep-frozen food to thaw at room temperature prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep-frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

14.4. How to prevent unwanted after-taste

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being deep-fried. These fluids collect in the oil or fat and can impair the smell and taste of foods that are later deep-fried in the same oil or fat.

Proceed as follows to obtain neutral-tasting oil or fat:

- Heat the fat or oil to 150 °C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley in the frying basket **(3)** (or the small frying baskets **(12)**).
- Lower the frying basket **(3)** (or the small frying baskets **(12)**) into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

14.5. Healthy nutrition

Nutrition experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e. g. linoleic acid). However, these oils and fats lose their beneficial properties faster than other oils and must therefore be exchanged more frequently. Orient yourself on the following guidelines:

- Exchange the oil or fat regularly. If you use the deep fat fryer mainly to prepare chips, and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use the oil or fat for longer than six months. Always follow the instructions provided on the packaging.
- As a general rule, oils and fats cannot be used so often if you mainly deep-fry protein-rich foods, such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, if it develops a strong taste or odour, if it becomes dark and/or if it develops a syrupy consistency.

15. Table – frying times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be deep-fried and the deep-frying time required. Should these details differ from those shown on the packaging of the food to be deep-fried, please observe the instructions provided on the packaging.

Food	Max. quantity	Time in minutes	Optimal quantity	Time in minutes	Temperature (approx.)
Beefburger (frozen)	1000 g	7-13	500 g	7-10	150 °C
Pork chops (breaded)	1000 g	15-20	350 g 2 pieces	10-15	150 °C
Chicken pieces (large pieces)	1000 g	15-18	500 g	13-18	150 °C
Chicken pieces (small/medium pieces)	1000 g	10-20	400 g	7-15	150 °C
Chips (fresh)	850-900 g	10-14 / 3-4	567-600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Chips (frozen)	850-900 g	See manufacturer's information	567-600 g	See manufacturer's information	
Scampi (fresh)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Mushrooms	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

It is possible that there will be minor variations in the temperatures. The values given in the table are intended for guidance.
The times may vary, depending on the properties of the foods.

The frying basket **(3)** (or the small frying baskets **(12)**) must not be filled to more than the max. fill level marking.

16. Disposal

16.1. Disposal of appliance and packaging





The symbol of the crossed-out wheelie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

17. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase. If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 523479_2601 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

17.1. Service

(GB) **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 523479_2601

17.2. Importer

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

18. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.

Scan the QR code with your smartphone/tablet.
You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 523479_2601 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Sisällysluettelo

1. Määräysten mukainen käyttö 12

2. Toimitussisältö 12

3. Laitteen osat/varusteet 12

4. Käytetyt varoitukset ja symbolit 12

5. Tekniset tiedot 13

6. Turvallisuusohjeet 13

7. Ennen ensimmäistä käyttöä 15

8. Akryyliamiditon valmistus 15

9. Friteeraus 15

9.1. Esivalmistelut 15

9.2. Elintarvikkeiden friteeraus 15

9.3. Kiinteä friteerausrasva 16

10. Friteerauksen jälkeen 16

11. Friteerausrasvan vaihtaminen 17

12. Puhdistus ja hoito 17

13. Säilytys 17

14. Vinkkejä 17

14.1. Ranskalaiset perunat tuoreista perunoista 17

14.2. Pakastetut ranskalaiset perunat 18

14.3. Pakasteruoat 18

14.4. Näit pääset eroon epätoivotusta sivumausta 18

14.5. Terveellinen ravinto 18

15. Friteerausaikataulukko 19

16. Hävittäminen 19

16.1. Laitteen ja pakkauksen hävittäminen 19

17. Kompernass Handels GmbH:n takuu 19

17.1. Huolto 20

17.2. Maahantuoja 20

18. Varaosien tilaaminen 20

1. Määräysten mukainen käyttö

Tämä laite on suunniteltu yksinomaan elintarvikkeiden friteeraamiseen yksityisissä kotitalouksissa. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

Käytä laitetta ainoastaan kuivissa tiloissa. Älä koskaan käytä sitä ulkona.

⚠ VAROITUS!

Määräysten vastaisesta käytöstä aiheutuva vaara!

Vaaratilanteita voi syntyä, jos laitetta käytetään sen käyttötarkoituksen vastaisesti ja/tai muulla kuin tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

- ► Käytä laitetta ainoastaan sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- ► Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja.

ⓘ Huomautus

- ► Vaaratilanteita voi syntyä, jos laitetta käytetään määräysten vastaisesti ja/tai muulla kuin tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla. Käytä laitetta ainoastaan sille suunniteltuihin käyttötarkoituksiin. Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja. Emme vastaa mistään vahingoista, jotka ovat aiheutuneet määräysten vastaisesta käytöstä, virheellisesti suoritetuista korjauksista, luvattomista muutoksista tai muiden kuin hyväksyttyjen varaosien käytöstä. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

2. Toimitussisältö

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- Friteerauskeitin
- 3 friteerauskoria
- 2 kahvaa
- Käyttöohje

1) Poista kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
2) Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset tarrat.

ⓘ Huomautus

- ► Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- ► Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huollon palvelunumeroon (ks. luku **17.1. Huolto**).

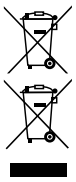
3. Laitteen osat/varusteet

1 Tarkastusikkuna
2 Metallinen kestosuodatin
3 Friteerauskori (suuri)
4 Friteerausastia
5 Kannen avauspainike
6 Johtokela
7 Lämpötilansäädin
8 Virtakytkin
9 Ready-merkkivalo
10 Power-merkkivalo
11 Kahva
12 Friteerauskorit (pienet)

4. Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

⚠	**VAARA!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
⚠	**VAROITUS!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAROITUS", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
⚠	**VARO!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
❗	**HUOMIO!** Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
ⓘ	**Huomautus:** Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
📖	**Lue ohje.** Huomioi kaikki käyttö- ja turvallisuusohjeet ennen tuotteen käyttöä. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, luovuta mukana kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

~	Vaihtovirta/-jännite
	Ei saa upottaa veteen!
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	Huomio! Kuuma pinta!
CE	Tämä tuote täyttää voimassa olevien eurooppalaisten ja kansallisten säännösten vaatimukset.
	Älä hävitä sähkölaitetta kotitalousjätteen mukana!
	Toimita pakkaus hävitettäväksi ympäristöystävällisesti.
	Pakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista. Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätteitä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1-7: muovit, 20-22: paperi ja pahvi, 80-98: komposiittimateriaalit.

5. Tekniset tiedot

Verkkojännite	230 V ~, 50 Hz
Nimellisteho	2000 W
Tehontarve pois päältä -tilassa	0 W
Maks. täyttömäärä öljy	n. 4 litraa
Maks. täyttömäärä kiinteä rasva	n. 3,5 kg

6. Turvallisuusohjeet

⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

- Pidä huoli siitä, ettei virtajohto kastu tai altistu kosteudelle käytön aikana. Sijoita virtajohto siten, ettei se jää puristuksiin tai pääse vaurioitumaan muulla tavalla.
- Liitä laite verkkopistorasiaan, jonka verkkojännite on 230 V ~, 50 Hz.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan huoltopalvelu tai vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- Älä koskaan upota käyttö-/kuumennusyksikköä, keittimen runkoa tai virtajohtoa veteen äläkä puhdista niitä juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset saavat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan käytön aikana. Henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjähuoltoa.
- Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.

- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Älä ota laitetta uudelleen käyttöön, jos se on pudonnut tai vaurioitunut. Anna pätevän ammattihenkilön tarkastaa laite ja tarvittaessa korjata se.
- Friteerauksen aikana vapautuu kuumaa höyryä, erityisesti kantta avattaessa. Pysyttele riittävän kaukana kuumasta höyrystä.
- Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin täytät keittimeen öljyä tai nestemäistä rasvaa. Muutoin kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- Pyyhi kaikki elintarvikkeet huolellisesti kuiviksi, ennen kuin laitat ne keittimeen. Muutoin kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- Ole erityisen varovainen pakastettujen elintarvikkeiden kanssa. Poista kaikki jääpalat pakasteista. Mitä enemmän jäätä elintarvikkeisiin jää, sitä enemmän kuumaa öljyä tai kuumaa rasvaa roiskuu.
- Laitteen osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske niihin, ne voivat aiheuttaa palovammoja.
- Jotta kuuma neste ei pääsisi läikkymään, aseta laite vakaaseen asentoon kädensijoista kiinni pitämällä.
- Vältä öljy- tai rasvaroiskeita lattialla. On olemassa liukastumisvaara!

⚠ VAROITUS! PALOVAARA!

- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- Älä koskaan sulata rasvakeittimessä rasvapaloja. Koska rasva ei aluksi peitä kuumennusyksikköä, syntyvä korkea lämpötila voi vahingoittaa kuumennusyksikköä tai aiheuttaa tulipalon! Sulata rasva ensin kattilassa tai vastaavassa astiassa.
- Älä käytä laitetta kuumien pintojen läheisyydessä.
- Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana valvomatta.



Huomio! Kuuma pinta!

Älä koskaan käytä vettä rasvakeittimen sammuttamiseen!

- Vanha tai likaantunut rasva tai öljy syttyy ylikuumetessaan itsestään palamaan. Vaihda öljy tai rasva riittävän ajoissa. Palon syttyessä irrota pistoke ja tukahduta palava rasva tai öljy sammutuspeitolla.

(!) HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan täytä friteerausastiaan rasvaa MAX-merkinnän yli tai MIN-merkintää vähemmän. Varmista jokaisella päällekytkentäkerralla, että keittimessä on riittävästi rasvaa tai öljyä.
- Älä koskaan kytke laitetta päälle silloin, kun friteerausastiassa ei ole öljyä tai nestemäistä rasvaa. Muuten laite saattaa ylikuumentua.
- Rasvakeitin on tarkoitettu vain elintarvikkeiden friteeraamiseen. Sitä ei ole suunniteltu nesteiden keittämiseen.

7. Ennen ensimmäistä käyttöä

■ Ennen kuin käytät rasvakeitintä ensimmäistä kertaa, puhdista yksittäiset osat perusteellisesti ja kuivaa ne huolella (katso luku **12. Puhdistus ja hoito**).

8. Akryyliamiditon valmistus

Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine, jota muodostuu tärkkelyspitoisia elintarvikkeita friteerattaessa aminohappojen reaktiossa. Yli 175 °C:n lämpötiloissa akryyliamidin muodostuminen lisääntyy huomattavasti.

Älä siksi friteeraa tärkkelyspitoisia elintarvikkeita, kuten ranskalaisia perunoita, yli 170 °C:n lämpötilassa. Friteerattujen elintarvikkeiden pitäisi olla väriltään kullankeltaisia, niitä ei pidä paistaa liian tummiksi tai ruskeiksi. Vain näin valmistuksessa ei synny akryyliamidia.

9. Friteeraus

Tässä rasvakeittimessä on suositeltavaa käyttää friteerausöljyä tai nestemäistä friteerausrasvaa. Voit myös käyttää kiinteää friteerausrasvaa. Lue tästä ensin luku **9.3. Kiinteä friteerausrasva**.

9.1. Esivalmistelut

1) Aseta laite vaakatasoon tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestävälle tasolle.

ⓘ **Huomautus**

► Jos haluat asettaa rasvakeittimen liedelle liesituulettimen alle, varmista, ettei liesi ole päällä.

2) Avaa virtajohto kokonaan johtokelalta **(6)**.

3) Paina kannen avauspainiketta **(5)**. Kansi ponnahtaa auki.

4) Ota friteerauskorit **(3)**/**(12)** ulos ja kiinnitä kahvat **(11)** kumpaankin pieneen friteerauskoriin **(12)** ja suureen friteerauskoriin **(3)**:
   – Purista kahvan **(11)** tankoja hieman yhteen niin, että pidiketapit voidaan työntää sisältäpäin friteerauskorin **(3)**/**(12)** reikiin (kuva C).
   – Vapauta sitten kahvan **(11)** yhteen puristetut tangot niin, että pidiketapit työntyvät ulos rei'istä (kuva D).
   – Vedä kahvaa **(11)** taaksepäin niin, että se on friteerauskorin **(3)**/**(12)** reunassa (kuva E).
   – Kahva **(11)** on nyt kiinni friteerauskorissa **(3)**/**(12)**.
   – Toimi muiden kahvojen kanssa samalla tavalla.

ⓘ **Huomautus**

► Käytä ainoastaan friteeraukseen sopivia, nimenomaisesti "vaahtoamattomaksi" ilmoitettuja öljyjä ja rasvoja. Nämä tiedot löydät tuotepakkauksesta tai -etiketistä.

► Älä koskaan sekoita eri rasva- ja öljylaatuja keskenään! Rasvakeittimen sisältö voi kuohua yli.

5) Täytä kuiva ja tyhjä friteerausastia **(4)** öljyllä, nestemäisellä tai sulatetulla rasvalla (noin 4 litraa öljyä tai noin 3,5 kg kiinteää rasvaa).

ⓘ **Huomautus**

► Älä täytä rasvaa tai öljyä friteerausastiassa **(4)** olevan MAX-merkinnän yli tai MIN-merkintää vähemmän.

6) Liitä verkkopistoke pistorasiaan.

⚠ **VAARA!**

► Virtajohto ei saa joutua kosketuksiin rasvakeittimen kuumien osien kanssa. Sähköiskun vaara!

7) Aseta friteerauskori **(3)** (tai pienet friteerauskorit **(12)**) takaisin paikoilleen.

8) Sulje kansi.

9.2. Elintarvikkeiden friteeraus

ⓘ **HUOMIO!**

► Älä koskaan käytä rasvakeitintä, jos astiassa ei ole öljyä/rasvaa!

ⓘ **Huomautus**

► Voit ripustaa laitteeseen joko suuren friteerauskorin **(3)**, molemmat pienet friteerauskorit **(12)** tai vain toisen pienistä friteerauskoreista **(12)** elintarvikkeiden friteerausta varten.
Esimerkin omaisesti tässä kuvataan vain suuri friteerauskori **(3)**. Toimi pienten friteerauskorien **(12)** kanssa samalla tavalla.

1) Kytke rasvakeitin päälle virtakytkimellä **(8)**. Power-merkkivalo **(10)** syttyy.

2) Kierrä lämpötilansäädin **(7)** haluttuun lämpötilaan. Öljy tai rasva kuumennetaan haluttuun lämpötilaan. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, Ready-merkkivalo **(9)** syttyy.

ⓘ Huomautus

► Löydät oikean friteerauslämpötilan friteerattavan elintarvikkeen tuotepakkauksesta tai tämän käyttöohjeen luvusta **15. Friteerausaikataulukko**. Rasvakeittimen etuosassa olevat kuvat ja lämpötilat antavat viitteelliset ohjeet siitä, missä lämpötilassa mitäkin elintarvikkeita tulisi friteerata:

Symboli	Elintarvike	Lämpötila
	Katkaravut	130 °C
	Kana	150 °C
	Ranskalaiset perunat (tuore)	170 °C
	Kala	190 °C

Annetut arvot ovat vain suuntaa antavia. Lämpötila voi vaihdella elintarvikkeen ominaisuuksien ja henkilökohtaisen maun mukaan!

⚠ VAROITUS!

► Kansi ja rasvakeitin ovat friteerauksen aikana erittäin kuumia. Koske siksi friteerauksen aikana ainoastaan kahvoihin! Palovammavaara! Käytä patakintaita.

3) Paina kannen avauspainiketta **(5)**.

⚠ VAROITUS!

► Noudata varovaisuutta friteerauskoria **(3)** täyttäessäsi! Se on erittäin kuuma!

4) Nosta friteerauskori **(3)** rasvakeittimestä. Laita friteerattavat elintarvikkeet rasvakeittimeen. Friteerauskorin **(3)** saa täyttää tällöin korkeintaan friteerauskorin **(3)** sisäpuolella olevaan Max-merkintään asti tai enintään yhdellä kilogrammalla friteerattavaa tuotetta. Huomioi kuitenkin aina friteerattavien elintarvikkeiden pakkauksessa ilmoitettu friteerausmäärä!

5) Laske friteerauskori **(3)** varovasti kuumaan öljyyn tai rasvaan.

6) Sulje kansi.

ⓘ Huomautus

► Friteerausta voidaan valvoa laitteen kannen tarkastusikkunan **(1)** läpi.

9.3. Kiinteä friteerausrasva

Jotta rasva ei roisku eikä laite kuumene liikaa, ryhdy seuraaviin varotoimenpiteisiin käyttäessäsi kiinteää friteerausrasvaa:

- Kun käytät tuoretta rasvaa, sulata rasvapalat ensin tavallisessa kattilassa hitaasti pienellä lämmöllä. Kaada sulanut rasva varovasti rasvakeittimeen. Liitä vasta sitten pistoke pistorasiaan ja kytke rasvakeitin päälle.
- Kun rasva on käytön jälkeen jähmettynyt, säilytä rasvakeitin huoneenlämmössä.
- Jos rasva on liian kylmää, se voi uudelleen sulatettaessa roiskua! Tee jähmettyneeseen rasvaan reikiä puu- tai muovitikulla tämän estämiseksi. Varmista, ettei friteerausastian **(4)** pinnoite vaurioidu!
- Sulata rasva kytkemällä laite päälle virtakytkimellä **(8)** ja säädä lämpötilansäädin **(7)** 130 °C:n lämpötilaan. Power-merkkivalo **(10)**syttyy.
- Odota, kunnes rasva on täysin sulanut. Ready-merkkivalo **(9)** voi tällöin syttyä ja sammua useaan kertaan. Säädä haluttu friteerauslämpötila vasta sitten, kun rasva on täysin sulanut.

10. Friteerauksen jälkeen

⚠ VAROITUS!

► Älä koskaan koske friteerauskoriin **(3)** friteerauksen jälkeen. Se on erittäin kuuma! Nosta friteerauskori **(3)** rasvakeittimestä vain kahvoista **(11)** kiinni pitämällä!

1) Kun elintarvikkeet on friteerattu, paina kannen avauspainiketta **(5)** niin, että kansi pongahtaa auki.

2) Nosta friteerauskoria **(3)** ja ripusta se laitteen reunaan niin, että ylimääräinen rasva pääsee tippumaan pois.

3) Paina virtakytkintä **(8)**. Rasvakeitin on nyt sammutettu. Irrota verkkopistoke pistorasiasta.

4) Kun ylimääräinen rasva on tippunut friteeratuista elintarvikkeista, nosta friteerauskori **(3)** varovasti rasvakeittimestä.

5) Kaada friteeratut elintarvikkeet kulhoon tai siivilään (imukykyisen talouspaperin päälle!).

Jos et käytä rasvakeitintä säännöllisesti, on suositeltavaa säilyttää jäähtynyt öljy hyvin suljetuissa pulloissa tai muissa friteerausastioissa, mielellään jääkaapissa tai muussa viileässä paikassa. Kaada rasva pulloihin tiheän siivilän läpi, jotta öljyssä mahdollisesti olevat elintarvikejäämät jäävät siivilään.

11. Friteerausrasvan vaihtaminen

Vaihda öljy vasta, kun se on täysin jäähtynyt. Kiinteän rasvan tulee olla vielä juuri ja juuri nestemäistä, jotta se voidaan kaataa pois.

1) Paina kannen avauspainiketta **(5)** ja poista kansi (katso luku **12. Puhdistus ja hoito**).
2) Poista friteerauskori **(3)**.
3) Ota kiinni laitteen sivukahvoista ja kaada öljy tai rasva laitteen kulman avulla soveltuviin astioihin, esimerkiksi pulloihin. Tässä on hyvä käyttää suppiloa.

ⓘ Huomautus

► Jokaisessa kunnassa tai kaupungissa on ruokaöljyjen tai -rasvojen hävittämisestä erilaisia määräyksiä. Usein tällaisten öljyjen tai rasvojen hävittäminen tavallisen kotitalousjätteen seassa ei ole sallittua. Kysy hävittämismahdollisuuksista kuntasi tai kaupunkisi virastosta.

4) Puhdista kaikki rasvakeittimen osat perusteellisesti luvussa **12. Puhdistus ja hoito** kuvatulla tavalla.
5) Täytä rasvakeittimeen uutta öljyä tai rasvaa luvussa **9. Friteeraus** kuvatulla tavalla.

12. Puhdistus ja hoito

⚠ VAARA!

► Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.

Laitetta tai sen osia ei saa missään tapauksessa upottaa nesteisiin! Tämä voi aiheuttaa sähköiskusta johtuvan hengenvaaran, ja laite voi vaurioitua.

⚠ VAROITUS!

► Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

ⓘ HUOMIO!

► Älä käytä osien puhdistamiseen syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita tai materiaaleja esim. hankausnestettä tai teräsvillaa. Ne voivat vaurioittaa laitteen pintaa!

Pura rasvakeittimen osat toisistaan puhdistamisen helpottamiseksi:

1) Avaa laitteen kansi. Paina puikolla tai vastaavalla laitteen taustapuolella olevien saranoiden kannattimissa oleviin reikiin ja irrota laitteen kansi vetämällä sitä samanaikaisesti ylöspäin saranoiden kannattimilta (kuva B).
2) Poista friteerauskori **(3)** (tai pienet friteerauskorit **(12)**).

- Friteerauskorit **(3)**/**(12)** voidaan pestä astianpesukoneessa. Ne kestävät konepesun. Poista tätä varten kuitenkin kahvat **(11)**.
- Puhdista kahvat **(11)** lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huuhtele lopuksi vedellä.
- Puhdista runko ja friteerausastia **(4)** kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta. Pyyhi tämän jälkeen pelkällä vedellä kostutetulla liinalla perusteellisesti niin, ettei friteerausastiaan **(4)** jää astianpesuainejäämiä. Kuivaa runko ja friteerausastia **(4)** hyvin.
- Pese laitteen kansi lämpimässä vedessä, johon on lisätty mietoa astianpesuainetta. Huuhtele lopuksi vedellä. Kuivaa laitteen kansi hyvin, ja aseta se pystyasentoon niin, että kannen sisälle jäänyt vesi pääsee valumaan pois. Huomaa, että kannen on oltava täysin kuiva ennen seuraavaa käyttökertaa!

3) Kuivaa kaikki osat hyvin ennen niiden kokoamista.

13. Säilytys

1) Nosta tai kanna laitetta rungon sivussa olevista kahvoista.
2) Kiedo virtajohto laitteen taustapuolella olevan johtokelan **(6)** ympärille ja kiinnitä se johtonipistimellä.
3) Varastoi rasvakeitin aina niin, että kansi on kiinni. Näin rasvakeittimen sisäpuoli säilyy puhtaana ja pölyttömänä.

14. Vinkkejä

14.1. Ranskalaiset perunat tuoreista perunoista

- Friteeraukseen käytettävien perunoiden on oltava hyvälaatuisia ja iduttomia.
- Friteerattavaksi sopivat parhaiten jauhoiset tai pääosin kiinteät perunalajikkeet.
- Pienennä kuoritut perunat halutun muotoisiksi (tikut tai viipaleet).
- Laita perunat veteen ennen jatkokäyttöä noin tunniksi. Näin osa akryyliamidin muodostumista edistävästä sokerista poistuu.
- Anna perunoiden kuivua hyvin.
- Friteeraa itsetehdyt ranskalaiset perunat aina kaksi kertaa:
  - ensin 10–14 minuuttia n. 150 °C:ssa, sitten 3–4 minuuttia 170 °C:ssa, aina halutusta ruskistusasteesta riippuen.

14.2. Pakastetut ranskalaiset perunat

- Pakasteranskalaiset ovat esikeitettyjä, minkä vuoksi niille riittää yksi friteerauskerta.

Täytä friteerauskorit seuraavasti:

suuri friteerauskori (3)			
optimaalinen määrä	**maksimi-määrä**	**Lämpötila**	**Aika**
567-600 g	850-900 g	**katso valmistajan antamat ohjeet**	

pieni friteerauskori (12)			
optimaalinen määrä	**maksimi-määrä**	**Lämpötila**	**Aika**
267-300 g	400-500 g	**katso valmistajan antamat ohjeet**	

14.3. Pakasteruoat

Friteerattava pakastetuote (-16...-18 °C) jäähdyttää öljyä tai rasvaa huomattavasti, minkä vuoksi paistuminen ei ole riittävän nopeaa ja tuote imee mahdollisesti liikaa öljyä tai rasvaa itseensä. Toimi tämän välttämiseksi seuraavasti:

- Älä friteeraa suuria määriä kerrallaan. Friteerattavaa tuotetta saa täyttää korkeintaan friteerauskorin **(3)** (tai pienten friteerauskorien **(12)**) sisällä olevaan Max-merkintään asti.
- Kuumenna öljyä vähintään 15 minuuttia, ennen kuin laitat friteerattavat elintarvikkeet keittimeen.
- Säädä lämpötilansäädin **(7)** tässä käyttöohjeessa tai friteerattavien elintarvikkeiden tuotepakkauksessa ohjeistettuun lämpötilaan.
- On suositeltavaa antaa pakasteruokien sulaa huoneenlämpötilaan ennen friteeraamista. Poista pakastetuista elintarvikkeista niin paljon jäätä ja vettä kuin mahdollista, ennen kuin laitat ne rasvakeittimeen.
- Laske friteerattavat elintarvikkeet mahdollisimman hitaasti keittimeen, sillä pakasteruoat voivat saada kuuman öljyn tai rasvan kuplimaan nopeasti ja voimakkaasti.

14.4. Näit pääset eroon epätoivotusta sivumausta

Joistakin elintarvikkeista, erityisesti kalasta, lähtee friteerattaessa nestettä. Nämä nesteet kertyvät friteerausöljyyn tai -rasvaan ja saattavat vaikuttaa seuraavan, samassa öljyssä tai rasvassa kuumennetun friteeratun tuotteen hajuun ja makuun.

Toimi seuraavasti saadaksesi jälleen maultaan neutraalia öljyä tai rasvaa:

- Kuumenna öljy tai rasva n. 150 °C:n lämpötilaan ja laita kaksi ohutta leipäsiivua tai pari pientä persiljanoksaa friteerauskoriin **(3)** (tai pieniin friteerauskoreihin **(12)**).
- Laske friteerauskori **(3)** (tai pienet friteerauskorit **(12)**) rasvaan ja sulje kansi.
- Odota, kunnes öljy tai rasva lakkaa kuplimasta ja poista leipä tai persilja reikäkauhalla. Nyt öljy tai rasva on maultaan jälleen neutraalia.

14.5. Terveellinen ravinto

Ravitsemusasiantuntijat suosittelevat sellaisten kasvipohjaisten öljyjen ja rasvojen käyttöä, jotka sisältävät tyydyttymättömiä rasvahappoja (esimerkiksi linolihappoa). Nämä öljyt ja rasvat menettävät kuitenkin positiiviset ominaisuutensa muita laatuja nopeammin, minkä vuoksi ne on vaihdettava useammin.
Toimi seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Vaihda öljy tai rasva säännöllisesti. Jos valmistat rasvakeittimessä pääasiassa ranskalaisia perunoita ja siivilöit öljyn tai rasvan jokaisen käytön jälkeen, voit käyttää sitä 10-12 kertaa.
- Älä käytä öljyä tai rasvaa kuitenkaan kuutta kuukautta pidempään. Noudata myös aina pakkauksen ohjeita.
- Yleensä öljyn tai rasvan käyttöaika on lyhyempi, jos keittimessä friteerataan pääasiassa proteiinipitoisia elintarvikkeita, kuten lihaa tai kalaa.
- Älä sekoita uutta öljyä käytettyyn.
- Vaihda öljy tai rasva, jos se vaahtoaa kuumennettaessa, kehittää voimakkaan maun tai tuoksun tai muuttuu tummaksi ja/tai koostumukseltaan siirappimaiseksi.

15. Friteerausaikataulukko

Taulukko sisältää esimerkkejä eri elintarvikkeiden friteerauslämpötiloista ja -ajoista. Jos friteerattavan tuotteen pakkauksen ohjeet poikkeavat tässä taulukossa annetuista, noudata pakkauksen ohjeita.

Elintarvike	**Maksimi-määrä**	**Aika minuutteina**	**optimaalinen määrä**	**Aika minuutteina**	**Lämpötila (n.)**
Jauhelihapihvi (pakaste)	1 000 g	7-13	500 g	7-10	150 °C
Porsaankyljykset (leivitetyt)	1 000 g	15-20	350 g 2 kpl	10-15	150 °C
Kana-annokset (suuret palat)	1 000 g	15-18	500 g	13-18	150 °C
Kana-annokset (pienet/keskikokoiset palat)	1 000 g	10-20	400 g	7-15	150 °C
Ranskalaiset perunat (tuore)	850-900 g	10-14 / 3-4	567-600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Ranskalaiset perunat (pakaste)	850-900 g	**katso valmistajan antamat ohjeet**	567-600 g	**katso valmistajan antamat ohjeet**	
Katkaravut (tuoreet)	1 000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Sienet	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

Ohjeistetuissa lämpötiloissa voi olla vähäisiä eroja. Taulukossa mainitut arvot ovat suuntaa antavia. Ajat saattavat vaihdella aina elintarvikkeiden ominaisuuksien mukaan.

Friteerauskoriin **(3)** (tai pieniin friteerauskoreihin **(12)**) saa täyttää friteerattavia tuotteita korkeintaan sisällä olevaan Max-merkintään asti.

16. Hävittäminen

16.1. Laitteen ja pakkauksen hävittäminen





Yliviivatun jäteastian symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden seassa sen käyttöajan päätyttyä. Laite on toimitettava keräilypisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätehuoltoyrityksiin.

Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

Pakkauksessa on käytetty ympäristöystävällisiä materiaaleja, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin. Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

17. Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta. Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehotetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 523479_2601 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.

17.1. Huolto

(FI) **Huolto Suomi**

Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 523479_2601

17.2. Maahantuoja

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

18. Varaosien tilaaminen

Voit tilata varaosia tälle tuotteelle kätevästi internetistä osoitteessa **www.kompernass.com**.

Skannaa QR-koodi älypuhelimellasi/tabletillasi. Tällä QR-koodilla pääset suoraan verkkosivustollemme ja voit katsella ja tilata saatavilla olevia varaosia.

Huomautus

- Jos sinulla on ongelmia verkkotilauksen kanssa, voit olla yhteydessä asiakaspalveluumme puhelimitse tai lähettää asiakaspalveluumme sähköpostia.
- Ilmoita tilauksen yhteydessä aina tuotenumero (IAN) 523479_2601.
- Huomaa, että varaosien verkkotilaukset eivät ole mahdollisia kaikkiin toimitusmaihin.

Innehållsförteckning

1. Föreskriven användning 22

2. Leveransens innehåll 22

3. Beskrivning/tillbehör 22

4. Varningar och symboler 22

5. Tekniska data 23

6. Säkerhetsanvisningar 23

7. Före första användningen 25

8. Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid 25

9. Fritera 25

9.1. Förberedelser. . . . 25

9.2. Fritera livsmedel . . . 25

9.3. Fast frityrfett. . . . 26

10. Efter friteringen 26

11. Byta frityrfett 27

12. Rengöring och skötsel 27

13. Förvaring 27

14. Tips 27

14.1. Pommes frites av färska potatisar . . . 27

14.2. Djupfrysta pommes frites . . . 28

14.3. Djupfrysta livsmedel . . . 28

14.4. Hur man blir av med oönskad bismak? . . . 28

14.5. Sund kost . . . 28

15. Tabell över friteringstider 29

16. Kassering 29

16.1. Kassera produkten och förpackningen . . . 29

17. Garanti från Kompernass Handels GmbH 29

17.1. Service . . . 30

17.2. Importör . . . 30

18. Beställa reservdelar 30

1. Föreskriven användning

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

Använd bara produkten inomhus i torra utrymmen och aldrig utomhus.

⚠ VARNING!

Fara på grund av felaktig användning!

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

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

ⓘ Observera

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

2. Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

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

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

ⓘ Observera

- ► Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- ► Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitlet **17.1. Service**).

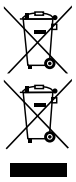
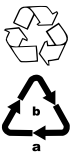
3. Beskrivning/tillbehör

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

4. Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

⚠	**FARA!** En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
⚠	**VARNING!** En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
⚠	**VAR FÖRSIKTIG!** En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.
❗	**AKTA!** En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till sakskador om den inte undviks.
ⓘ	**Observera:** Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
📖	**Läs instruktionerna.** Beakta alla bruks- och säkerhetsanvisningar innan du använder produkten. Om produkten överlåts till tredje part ska alla dokument som hör till produkten överlämnas.

~	Växelström/-spänning
	Får inte doppas ned i vatten!
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Akta! Het yta!
CE	Denna produkt uppfyller kraven i gällande europeiska och nationella direktiv.
	Kassera inte elektriska apparater i hushållssoporna!
	Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
	Förpackningar av återvinningsbara material. Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: Dessa är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1-7: Plast, 20-22: Papper och kartong, 80-98: Komposit.

5. Tekniska data

Nätspänning	230 V ~, 50 Hz
Nominell effekt	2000 W
Strömförbrukning i av-läge	0 W
Max. påfyllningsmängd för olja	ca 4 liter
Max. påfyllningsmängd för fast fett	ca 3,5 kg

6. Säkerhetsanvisningar

⚠ RISK FÖR ELCHOCK

- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Anslut produkten till ett eluttag med en nätspänning på 230 V ~, 50 Hz.
- Om nätanslutningskabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.


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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Denna produkt får inte användas av barn som är mellan 0 och 8 år gamla. Denna produkt kan användas av barn från 8 år och över om de hålls under uppsikt hela tiden. Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/ eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn under 8 år.
- Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte göras av barn.
- Se till så att produkten står stadigt.

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

⚠ VARNING! BRANDRISK!

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


Akta! Het yta!

Använd aldrig vatten för att släcka eld i fritösen!

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

(!) AKTA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

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

7. Före första användningen

■ Innan du börjar använda fritösen måste alla delar rengöras ordentligt och torkas noga (se kapitel **12. Rengöring och skötsel**).

8. Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid

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

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

9. Fritera

Till den här fritösen rekommenderar vi att du använder frityrolja eller flytande frityrfett. Det går även att använda fast frityrfett. Läs först mer om detta i kapitel **9.3. Fast frityrfett**.

9.1. Förberedelser

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

ⓘ Observera

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

2) Linda ut hela kabeln från hållaren **(6)**.

3) Tryck på knappen för att öppna locket **(5)**. Locket fälls upp.

4) Ta ut friteringskorgarna **(3)**/**(12)** och fäst handtagen **(11)** på de båda små friteringskorgarna **(12)** och på den stora friteringskorgen **(3)**:

– Tryck ihop handtagets **(11)** skaft en aning så att bultarna kan föras in från insidan i öppningarna i friteringskorgen **(3)**/**(12)** (Bild C).

– Lossa de hoptryckta skaften på handtaget **(11)** så att bultarna sticker ut genom hålen (Bild D).

– Dra handtaget **(11)** bakåt tills det ligger mot friteringskorgens **(3)**/**(12)** kant (Bild E).

– Handtaget **(11)** sitter nu fast på friteringskorgen **(3)**/**(12)**.

– Gör likadant med resten av handtagen.

ⓘ Observera

► Använd bara olja och fett som inte skummar enligt märkningen och som lämpar sig för fritering. Denna information finns på förpackningen eller etiketten.

► Blanda aldrig olika sorters fett eller olja! Det kan skumma över kanten på behållaren.

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

ⓘ Observera

► Fyll aldrig på mer fett eller olja än upp till MAX-markeringen och aldrig mindre än till MIN-markeringen i friteringskärlet **(4)**.

6) Sätt kontakten i ett eluttag.

⚠ FARA!

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

7) Sätt tillbaka friteringskorgen **(3)** (eller de små friteringskorgarna **(12)**).

8) Stäng locket.

9.2. Fritera livsmedel

ⓘ AKTA!

► Använd aldrig fritösen utan olja eller fett!

ⓘ Observera

► Du kan antingen sätta in den stora friteringskorgen **(3)**, de båda små friteringskorgarna **(12)** eller bara en av de små friteringskorgarna **(12)** när du ska fritera i fritösen. I exemplet beskrivs bara den stora friteringskorgen **(3)**. Gör likadant med de små friteringskorgarna **(12)**.

1) Sätt på fritösen med På/Av-knappen **(8)**. Kontrollampan Power **(10)** tänds.

2) Vrid temperaturreglaget **(7)** till önskad temperatur. Oljan eller fettet värms nu upp till den inställda temperaturen. När produkten kommit upp i den inställda temperaturen tänds kontrollampan Ready **(9)**.

ⓘ Observera

► Rätt friteringstemperatur finns på livsmedelsförpackningen eller i kapitel **15. Tabell över friteringstider** i den här bruksanvisningen. En allmän guide över vilka livsmedel som kan friteras på vissa temperaturer finns på bilderna på fritösens framsida:

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

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

⚠ VARNING!

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

3) Tryck på knappen för att öppna locket **(5)**.

⚠ VARNING!

► Var försiktig när du fyller på friteringskorgen **(3)**. Den är mycket varm!

4) Lyft ur friteringskorgen **(3)** ur fritösen. Fyll på det livsmedel som ska friteras. Friteringskorgen **(3)** får högst fyllas upp till Max-markeringen på insidan av friteringskorgen **(3)** eller med max. 1 kg livsmedel. Observera dock alltid de friteringsmängder som anges på förpackningen.
5) Sänk ner friteringskorgen **(3)** i den heta oljan eller fettet.
6) Stäng locket.

ⓘ Observera

► Du kan övervaka processen genom övervakningsfönstret **(1)** på locket.

9.3. Fast frityrfett

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

- När man använder färskt fett ska det först smältas långsamt på låg värme i en vanlig kastrull. Häll sedan försiktigt det smälta fettet i fritösen. Först därefter sätter du i kontakten och sätter på fritösen.
- När du friterat färdigt kan det stelnade fettet förvaras i fritösen vid rumstemperatur.
- Om fettet är för kallt kan det spruta och stänka när det värms upp igen! För att det inte ska hända kan du sticka några hål i det stela fettet med en trä- eller plastpinne. Akta så att du inte skadar friteringskärlets **(4)** ytbeläggning!
- För att smälta fettet sätter du på produkten med På/Av-knappen **(8)** och sätter temperaturreglaget **(7)** på 130 °C. Kontrollampan Power **(10)** tänds.
- Vänta tills allt fett har smält. Det kan hända att kontrollampan Ready **(9)** tänds och släcks flera gånger. Ställ inte in friteringstemperaturen förrän allt fett har smält.

10. Efter friteringen

⚠ VARNING!

► Ta aldrig i friteringskorgen **(3)** när du nyss friterat. Den är mycket varm! Lyft bara upp friteringskorgen **(3)** ur fritösen med handtagen **(11)**!

1) När du friterat klart trycker du på knappen för att öppna locket **(5)** så att locket fälls upp.
2) Lyft upp friteringskorgen **(3)** och häng den på fritösens kant så att överflödigt fett kan droppa av .
3) Tryck på På/Av-knappen **(8)**. Nu är fritösen avstängd. Dra ut kontakten.
4) När oljan/fettet droppat av lyfter du försiktigt ut friteringskorgen **(3)** ur fritösen.
5) Häll det du friterat i en skål eller ett durkslag (med hushållspapper med god uppsugningsförmåga under!).

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

11. Byta frityrfett

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

1) Tryck på knappen för att öppna locket **(5)** och ta bort locket (se kapitel **12. Rengöring och skötsel**).
2) Lyft ut friteringskorgen **(3)**.
3) Fatta tag i produktens sidohandtag och häll oljan eller fettet från ett av hörnen i lämpliga kärl, t ex flaskor. Det bästa är att använda en tratt.

Observera

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

4) Rengör alla delar av fritösen noga så som beskrivs i kapitel **12. Rengöring och skötsel**.
5) Fyll på ny olja eller nytt fett i fritösen så som beskrivs i kapitel **9. Fritera**.

12. Rengöring och skötsel

FARA!

► Dra alltid ut kontakten innan du rengör produkten.

Produkten och dess delar får absolut inte doppas ner i vätska! Då finns risk för livsfarliga elchocker och skador på produkten.

VARNING!

► Låt produkten bli helt kall innan den rengörs.

AKTA!

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

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

1) Öppna locket. Stick in en sticka eller liknande i hålen på gångjärnsfästena på produktens baksida och dra samtidigt locket uppåt så att det lossnar: (Bild B).
2) Ta ur friteringskorgen **(3)** (eller de små friteringskorgarna **(12)**).

- Friteringskorgarna **(3)**/**(12)** kan diskas i maskin. De tål maskindisk. Handtagen **(11)** ska dock tas bort.Rengör handtagen **(11)** i varmt vatten och milt diskmedel. Skölj dem sedan i rent vatten.
- Rengör höljet och friteringskärlet **(4)** med en fuktig trasa. Ta några droppar milt diskmedel på trasan om det behövs. Eftertorka sedan noga med en trasa som fuktats med bara vatten för att få bort alla rester av diskmedel i friteringskärlet **(4)**. Torka av höljet och friteringskärlet **(4)** noga.
- Rengör locket i varmt vatten och lite milt diskmedel. Skölj det sedan i rent vatten. Torka av locket och ställ det upprätt på sidan så att det vatten som fortfarande finns kvar kan rinna ut. Kom ihåg att locket måste vara helt torrt innan det används igen!

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

13. Förvaring

1) Fatta alltid tag i handtagen på sidorna av höljet när du lyfter eller bär fritösen.
2) Linda upp kabeln på hållaren **(6)** på produktens baksida och fixera den med kabelklämman.
3) Förvara produkten med locket stängt. Då kan det inte komma in smuts och damm i fritösen.

14. Tips

14.1. Pommes frites av färska potatisar

- Potatis som är avsedd för fritering ska vara felfri och utan groddar.
- Till fritering ska mjölig eller halvfast potatis användas.
- Skala potatisen och skär upp den i lämpliga bitar (stavar eller skivor).
- Låt potatisen ligga i vatten ca en timme innan du fortsätter. Då försvinner en del av sockret, som är en av orsakerna till att det sedan bildas akrylamid.
- Låt potatisen bli riktigt torr.
- Fritera alltid hemlagade pommes frites två gånger:
  - Först 10-14 minuter i 150 °C och därefter 3-4 minuter i 170 °C tills de blir som du vill ha dem.

14.2. Djupfrysta pommes frites

- Djupfrysta pommes frites har förkokats och behöver därför bara friteras en gång.

Fyll friteringskorgarna så här:

Stor friteringskorg (3)			
Optimal mängd	Maximal mängd	Temperatur	Tid
567 - 600 g	850 - 900 g	se tillverkarens anvisningar	

Små friteringskorg (12)			
Optimal mängd	Maximal mängd	Temperatur	Tid
267 - 300 g	400 - 500 g	se tillverkarens anvisningar	

14.3. Djupfrysta livsmedel

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

- Fritera bara små mängder åt gången. Livsmedlet får maximalt fyllas till Max-markeringen på insidan av friteringskorgen **(3)** (eller de små friteringskorgarna **(12)**)
- Hetta upp oljan i minst 15 minuter innan du lägger i det som ska friteras.
- Sätt temperaturreglaget **(7)** på en temperatur som anges i den här bruksanvisningen eller på livsmedelsförpackningen.
- Låt helst djupfrysta livsmedel tina i rumstemperatur innan du friterar dem. Ta bort så mycket is och vatten som möjligt från livsmedlet du ska fritera innan du lägger i det..
- Lägg ner det du ska fritera så långsamt och försiktigt som möjligt i fritösen, eftersom djupfrysta livsmedel kan få oljan eller fettet att plötsligt och häftigt bubbla upp.

14.4. Hur man blir av med oönskad bismak?

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

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

- Hetta upp oljan eller fettet till ca 150 °C och lägg två tunna brödskivor eller några små persiljekvistar i friteringskorgen **(3)** (eller de små friteringskorgarna **(12)**).
- Sänk ner friteringskorgen **(3)** (eller de små friteringskorgarna **(12)**) i fettet och stäng locket.
- Vänta tills det slutar bubbla och ta sedan bort brödet eller persiljan med en hålslev. Nu har oljan eller fettet återfått sin neutrala smak.

14.5. Sund kost

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

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

15. Tabell över friteringstider

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

Livsmedel	**Max. mängd**	**Tid i minuter**	**Optimal mängd**	**Tid i minuter**	**Temperatur (ca)**
Frikadeller (djupfrysta)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Fläskkotletter (panerade)	1000 g	15–20	350 g 2 st.	10–15	150 °C
Kyckling (stora bitar)	1000 g	15 - 18	500 g	13 – 18	150 °C
Kyckling (små eller medelstora bitar)	1000 g	10–20	400 g	7 - 15	150 °C
Pommes frites (färska)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Pommes frites (djupfrysta)	850 - 900 g	**se tillverkarens anvisningar**	567 - 600 g	**se tillverkarens anvisningar**	
Scampi (färska)	1000 g	3–7	400 g	3–4	130 °C
Svamp	800 g	5–6	400 g	5–6	170 - 190 °C

Det kan uppstå små variationer mellan den faktiska temperaturen och gradangivelserna. Värdena i tabellen är bara riktlinjer. Beroende på livsmedlets beskaffenhet kan tiden variera.

Friteringskorgen **(3)** (eller de små friteringskorgarna **(12)**) får inte fyllas med livsmedel över Max-markeringen på insidan.

16. Kassering

16.1. Kassera produkten och förpackningen





Symbolen med den överstrukna soptunnan betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Produkten ska lämnas till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Tänk på att radera alla personuppgifter innan du returnerar produkten.

Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

17. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 523479_2601 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.

17.1. Service

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

(FI) **Service Suomi**
Tel.: 09 42453024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 523479_2601

17.2. Importör

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

18. Beställa reservdelar

Du kan alltid beställa reservdelar till den här produkten på **www.kompernass.com**.

Skanna QR-koden med din smartphone eller surfplatta.
Med den här QR-koden kommer du direkt till vår webbplats och kan se och beställa de reservdelar som erbjuds där.

Observera

- Om det uppstår problem när du beställer online kan du kontakta vår kundservice på telefoneller via e-post.
- Ange alltid artikelnumret (IAN) 523479_2601 när du beställer.
- Observera att det inte går att beställa reservdelar över nätet från alla länder som vi levererar till.

Indholdsfortegnelse

1. Anvendelsesområde 32

2. Pakkens indhold 32

3. Beskrivelse af produktet/tilbehøret 32

4. Anvendte advarsler og symboler 32

5. Tekniske data 33

6. Sikkerhedsanvisninger 33

7. Før friturегryden bruges første gang 35

8. Akrylamidreduceret tilberedning 35

9. Fritering 35

9.1. Forberedelse . . . 35

9.2. Fritering af fødevarer . . . 35

9.3. Fast friturefedt . . . 36

10. Efter friteringen 36

11. Skift af friturefedt 37

12. Rengøring og vedligeholdelse 37

13. Opbevaring 37

14. Tips 37

14.1. Pommes frites af friske kartofler . . . 37

14.2. Dybfrosne pommes frites . . . 38

14.3. Dybfrostvarer . . . 38

14.4. Sådan slipper du for uønsket bismag . . . 38

14.5. Sund kost . . . 38

15. Tabel over friteringstider 39

16. Bortskaffelse 39

16.1. Bortskaffelse af produkt og emballage . . . 39

17. Garanti for Kompernass Handels GmbH 39

17.1. Service . . . 40

17.2. Importør . . . 40

18. Bestilling af reservedele 40

1. Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til fritering af fødevarer i private husholdninger. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Brug kun friturегryden i tørre rum og aldrig udendørs.

⚠ ADVARSEL!

Fare ved anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med friturегryden, hvis den anvendes til formål, den ikke er beregnet til.

- ► Brug kun produktet til de formål, det er beregnet til.
- ► Følg fremgangsmåderne, som er angivet i denne betjeningsvejledning.

ⓘ Bemærk

- ► Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til formål, det ikke er beregnet til. Brug kun friturегryden til formål, den er beregnet til. Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning. Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele, er udelukkede. Brugeren bærer alene risikoen.

2. Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Friturегryde af rustfrit stål
- 3 friturekurve
- 2 håndtag
- Betjeningsvejledning

1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
2) Fjern alle emballagematerialer og eventuelle mærker fra produktet.

ⓘ Bemærk

- ► Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ► Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **17.1. Service**).

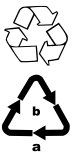
3. Beskrivelse af produktet/tilbehøret

1 Rude
2 Permanent metalfilter
3 Friturekurv (stor)
4 Friture-beholder
5 Knap til oplåsning af låget
6 Ledningsopvikling
7 Temperaturindstilling
8 Tænd-/slukknap
9 Kontrollampe Ready
10 Kontrollampe Power
11 Håndtag
12 Friturekurve (små)

4. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

⚠	**FARE!** En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
⚠	**ADVARSEL!** En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
⚠	**FORSIGTIG!** En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
!	**OBS!** En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
ⓘ	**Bemærk:** "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
📖	**Læs vejledningen.** Overhold alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Hvis produktet gives videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

~	Vekselstrøm/-spænding
	Må ikke lægges ned i vand!
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede.
	Obs! Varm overflade!
CE	Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflevér emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

5. Tekniske data

Netspænding	230 V ~, 50 Hz
Nominel effekt	2000 W
Effektforbrug i slukket tilstand	0 W
Maks. påfyldningsmængde olie	ca. 4 liter
Maks. påfyldningsmængde fast fedt	ca. 3,5 kg

6. Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE FOR STRØMSTØD!

- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
- Slut produktet til en stikkontakt med en spænding på 230 V ~, 50 Hz.
- Hvis strømstikket eller ledningen er beskadiget, skal det/den straks udskiftes af en autoriseret reparatør, af kundeservice eller af en tilsvarende kvalificeret person, så farlige situationer undgås.
- Læg aldrig betjenings-/varmeelementet og kabinettet med ledningen ned under vand, og rengør heller ikke disse dele under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Dette produkt må ikke bruges af børn mellem 0 og 8 år. Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de altid er under opsyn. Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Rengøring og vedligeholdelse, som brugeren skal udføre, må ikke udføres af børn.

- Sørg for, at friturегryden står sikkert.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Hvis friturегryden tabes på gulvet eller er beskadiget, må du ikke bruge den længere. Lad produktet efterse og reparere af en autoriseret reparatør.
- Under friteringen frigøres der varme dampe – særligt hvis låget åbnes. Hold sikker afstand til dampene.
- Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du hælder olie eller flydende fedt i friturегryden. Ellers sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- Tør alle fødevarer omhyggeligt af, før du lægger dem i friturегryden. Ellers sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- Vær særligt forsigtig med frosne fødevarer. Fjern alle isstykker. Jo mere is, der sidder på fødevarerne, jo mere sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- Friturегrydens dele bliver varme under brug. For at undgå at blive forbrændt må du ikke berøre disse dele.
- Produktet skal stilles med håndtagene, så det står stabilt, og den varme væske ikke kan skvulpe ud.
- Undgå at spilde olie eller fedt på gulvet. Der er risiko for at glide!

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af friturегryden.
- Smelt aldrig fedtblokke i friturегryden. Varmeelementet kan beskadiges på grund af den høje temperatur, som opstår, så længe fedtet endnu ikke dækker varmeelementet, eller der er fare for brand! Smelt først fedtet i en gryde eller lignende.
- Brug ikke produktet i nærheden af varme overflader.
- Hold altid friturегryden under opsyn under brug.


Obs! Varm overflade!

Brug aldrig vand til slukning af brand i friturегryden !

- Gammelt eller snavset fedt eller olie antændes af sig selv ved overophedning. Skift olien eller fedtet i god tid. Hvis der opstår brand, skal stikket trækkes ud, og det brændende fedt eller olie dækkes til med et tæppe, så ilden kvæles.

(!) OBS! SKADER PÅ FRITUREGRYDEN!

- Fyld aldrig mere fedt i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre i end til MIN-markeringen i friture-beholderen. Sørg for, at der altid er olie eller fedt nok i friturегryden, når der tændes for den.
- Tænd aldrig for friturегryden, hvis der ikke er olie eller flydende fedt i den. Ellers kan friturегryden blive overophedet.
- Friturегryden er kun beregnet til fritering af fødevarer. Den er ikke beregnet til kogning af væsker.

7. Før frituregryden bruges første gang

■ Før du bruger frituregryden første gang, skal du rengøre de enkelte dele grundigt og tørre dem omhyggeligt af (se kapitlet **12. Rengøring og vedligeholdelse**).

8. Akrylamidreduceret tilberedning

Akrylamid er et stof, der muligvis er kræftfremkaldende, og som dannes ved fritering af stivelsesholdige fødevarer på grund af reaktioner med aminosyrer. Ved temperaturer over 175 °C øges dannelsen af akrylamid voldsomt.

Derfor skal stivelsesholdige levnedsmidler som f.eks. pommes frites så vidt muligt friteres ved en temperatur, som ikke er over 170 °C. Materialet bør kun friteres, så det er gyldent og ikke, til det er mørkegult eller brunt. Det er den eneste måde, akrylamidreduceret tilberedning kan sikres på.

9. Fritering

Til brug i denne frituregryde anbefaler vi fritureolie eller flydende friturefedt. Du kan også bruge fast friturefedt. Læs mere om dette i kapitlet **9.3. Fast friturefedt**.

9.1. Forberedelse

1) Stil produktet på en vandret, plan, stabil og varmebestandig overflade.

ⓘ **Bemærk**

► Hvis du vil stille frituregryden under emhætten på komfuret, skal du huske at slukke for komfuret.

2) Vikl ledningen helt af ledningsopviklingen **(6)**.

3) Tryk på oplåsningsknappen til låget **(5)**. Låget springer op.

4) Tag friturekurvene **(3)**/**(12)** ud, og sæt håndtagene **(11)** på de to små friturekurve **(12)** og på den store friturekurv **(3)**:

– Tryk håndtagets stænger **(11)** lidt sammen, så holdeboltene kan sættes ind i ringene på friturekurven **(3)**/**(12)** indefra (fig. C).

– Løsn derefter håndtagets sammentrykkede stænger **(11)**, så holdeboltene går gennem hullerne (fig. D)

– Træk håndtaget **(11)** tilbage til kanten af friturekurven **(3)**/**(12)** (fig. E).

– Håndtaget **(11)** sidder nu fast på friturekurven **(3)**/**(12)**.

– Gå frem på samme måde med de øvrige håndtag.

ⓘ **Bemærk**

► Brug kun olie eller fedt, der er mærket som ikke-skummende, og som er egnet til fritering. Disse informationer findes på emballagen eller etiketten.

► Bland aldrig forskellige fedt- eller oliesorter! Frituregryden kan skumme over.

5) Fyld den tørre og tomme friture-beholder **(4)** med olie, flydende eller smeltet fedt (ca. 4 l olie eller ca. 3,5 kg fast fedt).

ⓘ **Bemærk**

► Fyld aldrig mere fedt eller olie i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre end til MIN-markeringen i friture-beholderen **(4)**.

6) Sæt stikket i stikkontakten.

⚠ **FARE!**

► Ledningen må ikke komme i berøring med frituregrydens varme dele. Fare for elektrisk stød!

7) Sæt friturekurven **(3)** (eller de små friturekurve **(12)**) ind igen.

8) Luk låget.

9.2. Fritering af fødevarer

ⓘ **OBS!**

► Brug aldrig frituregryden uden olie/fedt!

ⓘ **Bemærk**

► Du kan enten sætte den store friturekurv **(3)**, de to små friturekurve **(12)** eller kun en af de små friturekurve **(12)** ind i frituregryden for at fritere fødevarer. Den store friturekurv **(3)** beskrives her som eksempel. Gå frem på samme måde med de små friturekurve **(12)**.

1) Tænd for frituregryden på tænd-/sluk-knappen **(8)**. Kontrollampen Power **(10)** lyser.

2) Drej temperaturindstillingen **(7)** til den ønskede temperatur. Olien eller fedtet varmes op til denne temperatur. Når den indstillede temperatur er nået, lyser kontrollampen Ready **(9)**.

Bemærk

► Den rigtige friteringstemperatur findes på varens emballage eller i kapitlet **15. Tabel over friteringstider** i denne betjeningsvejledning. Billederne på forsiden af friturегryden kan give dig en ide om, hvilke fødevarer der skal friteres ved hvilken temperatur:

Symbol	Fødevarer	Temperatur
	Rejer	130 °C
	Kylling	150 °C
	Pommes frites (friske)	170 °C
	Fisk	190 °C

De angivne værdier er kun vejledende. Temperaturen kan variere afhængigt af fødevarerne og din personlige smag!

ADVARSEL!

► Låget og friturегryden er meget varme, når friturегryden er i brug. Hold kun på håndtagene, når friturегryden er i brug! Forbrændingsfare! Brug helst grillhandsker.

3) Tryk på oplåsningsknappen til låget **(5)**.

ADVARSEL!

► Vær forsigtig ved påfyldning af friturekurven **(3)**! Den er meget varm!

4) Tag friturekurven **(3)** ud af friturегryden. Læg derefter fødevarerne, der skal friteres, i. Friturekurven **(3)** må højst være fyldt med fødevarer til maks.-markeringen inde i friturekurven **(3)** eller med maks. 1 kg fødevarer. Vær dog altid opmærksom på friteringsmængden, som er angivet på emballagen til fødevarerne, der skal friteres!

5) Sænk friturekurven **(3)** forsigtigt ned i den varme olie eller fedt.

6) Luk friturегrydens dæksel.

Bemærk

► Du kan holde øje med friteringen gennem ruden **(1)** i friturelåget.

9.3. Fast friturefedt

For at forhindre at fedtet sprøjter, og friturегryden bliver varm, skal du træffe følgende forholdsregler, hvis du bruger fast friturefedt:

- Ved anvendelse af frisk fedt skal fedtblokkene først smeltes langsomt ved lav varme i en normal gryde. Hæld derefter forsigtigt det smeltede fedt i friturегryden. Sæt derefter stikket i stikkontakten, og tænd for friturегryden.
- Opbevar friturегryden med det stivnede fedt ved rumtemperatur efter brug.
- Hvis fedtet er for koldt, kan det sprøjte, når det smeltes igen! For at forhindre dette skal du lave nogle huller i fedtet, som er blevet stift, med en træ- eller plastpind. Sørg for, at belægningen på friture-beholderen **(4)** ikke beskadiges!
- For at smelte fedtet skal du tænde for friturегryden med tænd-/slukknappen **(8)** og indstille temperaturindstillingen **(7)** på 130 °C. Kontrollampen Power **(10)** lyser.
- Vent, indtil alt fedtet er smeltet. Kontrollampen Ready **(9)** kan lyse op engang imellem og slukkes igen. Indstil først den ønskede friteringstemperatur, når alt fedtet er smeltet.

10. Efter friteringen

ADVARSEL!

► Hold aldrig på friturekurven **(3)** efter friteringen. Den er meget varm! Tag kun friturekurven **(3)** ud af friturегryden ved at holde på håndtagene **(11)**!

1) Tryk på oplåsningsknappen på låget **(5)**, når fødevarerne er friteret, så låget springer op.

2) Løft friturekurven **(3)**, og hæng den på kanten af friturегryden, så det overflødige fedt kan dryppe af.

3) Tryk på tænd-/sluk-knappen **(8)**. Nu er der slukket for friturегryden. Tag stikket ud af stikkontakten.

4) Når fødevarerne er dryppet af, løftes friturekurven **(3)** forsigtigt ud af friturегryden.

5) Læg den friterede mad i en skål eller en si (foret med sugende køkkenrulle!)

Hvis du ikke bruger friturегryden regelmæssigt, anbefales det at opbevare olien eller det flydende fedt-efter at det er blevet koldt-i køleskabet eller på et andet køligt sted i omhyggeligt lukkede flasker eller andre beholdere. Fyld flaskerne gennem en fin si, så næringspartiklerne fjernes fra olien.

11. Skift af friturefedt

Skift først olien, når den er blevet helt kold. Fast fedt skal være lige netop så flydende, at man kan ryste det.

1) Tryk på oplåsningsknappen på låget **(5)**, og tag låget af (se kapitlet **12. Rengøring og vedligeholdelse**).
2) Tag friturekurven **(3)** op.
3) Hold i frituregrydens håndtag på siden, og hæld olien eller fedtet via et af hjørnerne i egnede beholdere, for eksempel flasker. Det er bedst at bruge en tragt.

Bemærk

- I alle kommuner eller byer er der forskellige regler for bortskaffelse af spiseolie eller -fedt. Ofte er det ikke tilladt at bortskaffe disse olie- eller fedttyper sammen med det normale husholdningsaffald. Indhent informationer hos din kommune vedrørende bortskaffelsesmuligheder.

4) Rengør alle frituregrydens dele grundigt som beskrevet i kapitlet **12. Rengøring og vedligeholdelse**.
5) Hæld frisk olie eller fedt i frituregryden som beskrevet i kapitlet **9. Fritering**.

12. Rengøring og vedligeholdelse

FARE!

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør friturегryden.

Læg under ingen omstændigheder friturегryden eller dens dele ned i væske! Dette kan medføre livsfare på grund af elektrisk stød, og friturегryden kan ødelægges.

ADVARSEL!

- Lad friturегryden køle af før rengøring.

OBS!

- Brug ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler/-materialer som flydende skurepulver eller ståluld til rengøring af delene. De kan beskadige friturегrydens overflade!

Skil friturегryden ad, så den er nemmere at gøre ren:

1) Åbn produktets låg. Pres en pind eller lignende ind i hullerne på hængelsholderne på bagsiden af produktet, og tag samtidig låget ud af hængselsholderne ved at løfte det opad (fig. B).
2) Tag friturekurven **(3)** (eller de små friturekurve **(12)**) ud.

- Friturekurvene **(3)**/**(12)** kan vaskes i opvaskemaskine. De er beregnet til vask i opvaskemaskine. Tag dog håndtagene **(11)** af.
- Rengør håndtagene **(11)** i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl dem derefter af med rent vand.
- Rengør kabinettet og friture-beholderen **(4)** med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør derefter grundigt af med en klud, der kun er fugtet med vand, så der ikke hænger rester af opvaskemiddel fast i friture-beholderen **(4)**. Tør kabinettet og friture-beholderen **(4)** godt af.
- Rengør friturегrydens låg i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Skyl det derefter af med rent vand. Tør friturегrydens låg af, og stil det oprejst på siden, så vandet inde i låget kan løbe ud.
  Sørg for, at låget er helt tørt, før det bruges igen!

3) Tør alle dele godt af, før du samler dem igen.

13. Opbevaring

1) Løft eller bær friturегryden ved hjælp af håndtagene på huset.
2) Vikl ledningen om ledningsopviklingen **(6)** på bagsiden af friturегryden, og fastgør den med klipsen.
3) Opbevar friturегryden med lukket låg. Dermed bliver det indvendige af friturегryden ved med at være rent og støvfrit.

14. Tips

14.1. Pommes frites af friske kartofler

- Kartofler, der skal friteres, skal være af perfekt kvalitet og uden spirer.
- Til fritering skal der vælges "melede" eller "fortrinsvist fastkogende" kartoffelsorter.
- Når kartoflerne er skrællet, skæres de i stykker efter ønske (skiver eller stave).
- Læg kartoflerne i vand ca. en time, før de skal anvendes. Derved udvandes en del af sukkeret, som er et af udgangsprodukterne for dannelse af akrylamid.
- Lad kartoflerne tørre omhyggeligt.
- Fritér altid hjemmelavede pommes frites to gange:
  – Først 10-14 minutter ved ca. 150 °C, og derefter 3-4 minutter ved 170 °C afhængigt af, hvor mørke du vil have dem.

14.2. Dybfrosne pommes frites

- Dybfrosne pommes frites er forkogte og skal derfor kun friteres én gang.

Fyld friturekurvene på følgende måde:

Stor friturekurv (3)			
Optimal mængde	**Maksimal mængde**	**Temperatur**	**Tid**
567 - 600 g	850 - 900 g	**Se producentens anvisninger**	

Små friturekurv (12)			
Optimal mængde	**Maksimal mængde**	**Temperatur**	**Tid**
267 - 300 g	400 - 500 g	**Se producentens anvisninger**	

14.3. Dybfrostvarer

Dybfrostvarer (-16 til -18 °C) køler olien eller fedtet voldsomt ned, steger derfor ikke hurtigt nok og optager muligvis for meget olie eller fedt. Gå frem på følgende måde for at undgå dette:

- Fritér ikke større mængder på én gang. Fødevarerne, der skal friteres, må maksimalt fyldes i til maks.-markeringen inde i friturekurven **(3)** (eller de små friturekurve **(12)**).
- Opvarm olien i mindst 15 minutter, før maden, du vil fritere, lægges i.
- Indstil temperaturindstillingen **(7)** på temperaturen, der er angivet i denne betjeningsvejledning eller på emballagen til produktet, der skal friteres.
- Lad så vidt muligt frosne fødevarer tø op ved rumtemperatur før fritering. Fjern så meget is og vand som muligt, før du lægger maden, du vil fritere, i friturегryden.
- Hæld fødevarerne, der skal friteres, langsomt og forsigtigt i friturегryden, da dybfrostvarer kan få den varme olie eller det varme fedt til at boble pludseligt og voldsomt.

14.4. Sådan slipper du for uønsket bismag

Nogle fødevarer, især fisk, afgiver væske ved fritering. Disse væsker samler sig i fritureolien eller -fedtet og kan påvirke lugten og smagen, næste gang du friterer i samme olie eller fedt.
Gå frem på følgende måde for at få olie og fedt med neutral smag igen:

- Opvarm olien eller fedtet til ca. 150 °C og læg to tynde skiver brød eller et par stilke persille i friturekurven **(3)** (eller de små friturekurve **(12)**).
- Sænk friturekurven **(3)** (eller de små friturekurve **(12)**) ned i fedtet, og luk låget.
- Vent, til olien eller fedtet ikke bobler mere, og fjern så brødet og persillen med en skummeske. Nu er olien eller fedtet smagsneutralt igen.

14.5. Sund kost

Ernæringsforskere anbefaler anvendelse af vegetabilske olier og fedtstoffer, som indeholder umættede fedtsyrer (f.eks. linolsyre). Disse olier og fedtstoffer mister dog deres positive egenskaber hurtigere end andre sorter og skal derfor udskiftes oftere.
Gå frem efter følgende vejledende værdier:

- Skift olien eller fedtet regelmæssigt. Hvis du hovedsageligt bruger friturегryden til pommes frites og sier olien eller fedtet efter hver brug, kan du bruge den/det 10 til 12 gange.
- Brug dog ikke olien eller fedtet mere end seks måneder. Følg altid anvisningerne på emballagen.
- Generelt må olien eller fedtet anvendes i kortere tid, hvis du hovedsageligt friterer proteinholdige levnedsmidler som kød eller fisk.
- Bland ikke frisk olie med brugt.
- Udskift olien eller fedtet, hvis det skummer under opvarmning, udvikler kraftig smag eller lugt, eller hvis det bliver mørkt og/eller udvikler en sirupsagtig konsistens.

15. Tabel over friteringstider

Tabellen giver eksempler på, hvilke fødevarer, der skal friteres ved hvilken temperatur, og hvor lang friteringstid, der skal beregnes. Hvis anvisningerne på emballagen afviger fra denne tabel, skal du følge anvisningerne på emballagen.

Fødevare	**Maks. mængde**	**Tid i minutter**	**Optimal mængde**	**Tid i minutter**	**Temperatur (ca.)**
Frikadeller (frosne)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Svinekoteletter (panerede)	1000 g	15-20	350 g 2 stk	10-15	150 °C
Kyllingeportioner (store stykker)	1000 g	15 - 18	500 g	13 - 18	150 °C
Kyllingeportioner (små/mellemstore stykker)	1000 g	10-20	400 g	7 - 15	150 °C
Pommes frites (friske)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Pommes frites (frosne)	850 - 900 g	**Se producentens anvisninger**	567 - 600 g	**Se producentens anvisninger**	
Tigerrejer (friske)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Svampe	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

Ved angivelsen af grader kan der være små temperaturafvigelser. De værdier, der er angivet i tabellen, er vejledende. Tiderne kan variere afhængigt af fødevarernes type.

Friturekurven **(3)** (eller de små friturekurve **(12)**) må højst være fyldt med fødevarer til Maks-markeringen inde i frituregryden.

16. Bortskaffelse

16.1. Bortskaffelse af produkt og emballage





Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut.

Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationsselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

17. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet. Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 523479_2601 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

17.1. Service

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 523479_2601

17.2. Importør

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

18. Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på **www.kompernass.com**.

Scan QR-koden med din smartphone/tablet.
Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

Bemærk

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (IAN) 523479_2601, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 42

2. Zakres dostawy 42

3. Opis urządzenia / Oprzyrządowanie 42

4. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole 42

5. Dane techniczne 43

6. Wskazówki bezpieczeństwa 43

7. Przed pierwszym użyciem 45

8. Smażenie bez akrylamidu 45

9. Frytowanie 45

9.1. Czynności przygotowawcze 45

9.2. Frytowanie artykułów spożywczych 46

9.3. Tłuszcz stały 47

10. Po zakończeniu frytowania 47

11. Wymiana tłuszczu 47

12. Czyszczenie i pielęgnacja 47

13. Składowanie 48

14. Przepisy 48

14.1. Frytki ze świeżych ziemniaków 48

14.2. Frytki głęboko mrożone 48

14.3. Produkty głęboko mrożone 49

14.4. Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki 49

14.5. Zdrowe odżywianie 49

15. Tabela czasów frytowania 50

16. Utylizacja 50

16.1. Utylizacja urządzenia i opakowania 50

17. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 51

17.1. Serwis 51

17.2. Importer 51

18. Zamawianie części zamiennych 52

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

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

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

ⓘ Wskazówka

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

2. Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

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

ⓘ Wskazówka

- ► Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części i czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- ► W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiegokolwiek elementu wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **17.1. Serwis**).

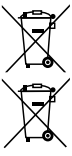
3. Opis urządzenia / Oprzyrządowanie

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

4. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

⚠	**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO" oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
⚠	**OSTRZEŻENIE!** Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE" wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.

	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	**UWAGA!** Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	**Wskazówka:** Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	**Przeczytaj instrukcję.** Przed użyciem produktu uwzględnij wszystkie wskazówki obsługi i bezpieczeństwa. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.
	Prąd/napięcie przemienne
	Nie zanurzać w wodzie!
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Uwaga! Gorąca powierzchnia!
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

5. Dane techniczne

Napięcie sieciowe	230 V ~, 50 Hz
Moc znamionowa	2000 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0 W
Maks. ilość napełnienia olejem	około 4 litry
Maks. ilość napełnienia stałym tłuszczem	ok. 3,5 kg

6. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda zasilania o napięciu 230 V ~, 50 Hz.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- Nigdy nie wkładaj pod wodę części obsługowej ani grzałki oraz obudowy w chwili, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, a także nie czyść tych elementów pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- To urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, o ile są one pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji, przewidzianej dla użytkownika.
- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjaliście.
- Podczas smażenia w głębokim tłuszczu (frytowania) z urządzenia wydobywa się gorąca para, szczególnie przy otwartej pokrywie. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- Przed napełnieniem urządzenia tłuszczem lub olejem upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie pryskał.
- Każdy produkt spożywczy przed włożeniem do frytownicy dokładnie wysusz. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie pryskał.
- Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku smażenia produktów mrożonych. Usuń dokładnie wszystkie kawałki lodu. Im więcej lodu pozostanie na produktach spożywczych, tym silniej będzie pryskał gorący olej lub tłuszcz.
- Elementy urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- Trzymając za uchwyty, ustaw urządzenie w stabilnej pozycji, by nie dopuścić do wylania się gorącej cieczy.
- Unikaj rozpryskiwania oleju lub tłuszczu na podłogę. Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się!

⚠ OSTRZEŻENIE NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

- Nie używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

Nigdy nie używać wody do gaszenia frytownicy!

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

ⓘ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

7. Przed pierwszym użyciem

- Zanim przystąpisz pierwszy raz do użycia frytownicy, starannie wyczyść i wytrzyj do sucha poszczególne elementy (patrz rozdział **12. Czyszczenie i pielęgnacja**).

8. Smażenie bez akrylamidu

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

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

9. Frytowanie

Do zastosowania w tej frytownicy zaleca się olej do frytowania lub płynny tłuszcz do frytowania. Można również użyć tłuszczu do frytowania w postaci stałej. Przejdź do rozdziału **9.3. Tłuszcz stały** aby uzyskać więcej informacji na ten temat.

9.1. Czynności przygotowawcze

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

ⓘ **Wskazówka**

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

2) Odwiń w całości kabel sieciowy z nawijaka na kabel **(6)**.

3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **(5)**. Pokrywa odskoczy.

4) Wyjmij kosze do frytowania **(3)**/**(12)** i zamocuj uchwyty **(11)** na obu małych koszach do frytowania **(12)** lub na dużym koszu **(3)**:
   - Ściśnij nieco pręty uchwytu q tak, by sworznie mocujące można było wsunąć od wewnątrz w otwory kosza do frytowania **(3)**/**(12)** (Rys. C).
   - następnie zwolnij ściśnięte pręty uchwytu **(11)**, by sworznie mocujące przeszły przez otwory (Rys. D).
   - Pociągnij uchwyt **(11)** do tyłu, aby przylegał do krawędzi kosza do frytowania **(3)**/**(12)** (Rys. E).
   - uchwyt **(11)** jest teraz właściwie przymocowany do kosza do frytowania **(3)**/**(12)**.
   - Postępuj tak samo z pozostałymi uchwytami.

ⓘ Wskazówka

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

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

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

ⓘ Wskazówka

► Ilość tłuszczu w zbiorniku frytownicy **(4)** nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN.

6) Podłącz wtyk do gniazda zasilania.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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

7) Włóż kosz do frytowania **(3)** (lub małe kosze do frytowania **(12)**) ponownie do urządzenia.

8) Zamknij pokrywę.

9.2. Frytowanie artykułów spożywczych

ⓘ UWAGA!

► Nigdy nie włączaj frytownicy bez oleju / tłuszczu!

ⓘ Wskazówka

► Można włożyć jednocześnie do urządzenia duży kosz do frytowania **(3)**, oba małe kosze **(12)** lub tylko jeden mały kosz **(12)**, by frytować produkty spożywcze. W dalszej części opiszemy przykładowo wykorzystanie tylko dużego kosza do frytowania **(3)**. Z małymi koszami to frytowania **(12)** postępuj tak samo.

1) Włącz frytownicę za pomocą włącznika/wyłącznika **(8)**. Włącza się kontrolka zasilania **(10)**.

2) Regulator temperatury **(7)** ustaw na żądaną temperaturę. Olej lub tłuszcz rozgrzeje się w ciągu 15 minut do wybranej temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury świeci się kontrolka gotowości **(9)**.

ⓘ Wskazówka

► Prawidłowe temperatury znajdziesz na opakowaniu produktu lub w rozdziale **15. Tabela czasów frytowania** w niniejszej instrukcji obsługi. Pewnych wskazówek na temat czasów frytowania poszczególnych produktów dostarczają rysunki z przodu frytownicy:

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **(5)**.

⚠ OSTRZEŻENIE!

► Podczas napełniania kosza do frytowania **(3)** zachowaj ostrożność! Jest on bardzo gorący!

4) Wyjmij kosz do frytowania **(3)** z frytownicy. Do kosza włóż produkty. Kosz do frytowania **(3)** może być napełniony produktami co najwyżej do oznaczenia Max wewnątrz kosza **(3)** lub produktami o masie maks. 1 kg. Należy jednak zawsze przestrzegać także ilości podanej na opakowaniu produktów do smażenia!

5) Opuść ostrożnie kosz do frytowania **(3)** do gorącego oleju lub tłuszczu.

6) Zamknij pokrywę urządzenia.

ⓘ Wskazówka

► Proces frytowania możesz obserwować przez wziernik **(1)** w pokrywie.

9.3. Tłuszcz stały

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

- W przypadku używania świeżego tłuszczu, najpierw stop jego kawałki na zwykłej patelni powoli, na małym ogniu. Stopiony tłuszcz przelej ostrożnie do frytownicy. Podłącz wtyk do gniazda i włącz frytownicę.
- Po zakończeniu użytkowania przechowuj frytownicę wypełnioną zastygłym tłuszczem w temperaturze pokojowej.
- Jeśli tłuszcz będzie zbyt zimny, to podczas następnego użycia może pryskać przy podgrzewaniu! Aby do tego nie dopuścić, w zastygłym tłuszczu wykonaj nakłucia drewnianym lub plastikowym patyczkiem. Dopilnuj przy tym, by powłoka zbiornika frytownicy **(4)** nie została uszkodzona!
- Aby stopić tłuszcz, włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **(8)**, następnie ustaw regulator temperatury **(7)** na 130 °C. Kontrolka zasilania **(10)** świeci.
- Odczekaj, aż stopi się cały tłuszcz. Kontrolka gotowości **(9)** może przy tym wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Następnie ustaw żądaną temperaturę smażenia, gdy cały tłuszcz już się stopi.

10. Po zakończeniu frytowania

⚠ OSTRZEŻENIE!

► Nigdy nie chwytaj kosza do frytowania **(3)** bezpośrednio po smażeniu. Jest on bardzo gorący! Wyjmuj z frytownicy kosz do frytowania **(3)** tylko trzymając za uchwyty **(11)**!

1) Gdy produkty są już usmażone, naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **(5)** tak, by pokrywa odskoczyła.
2) Podnieś kosz do frytowania **(3)** i zawieś go na krawędzi urządzenia, by nadmiar tłuszczu mógł spłynąć.
3) Naciśnij włącznik/wyłącznik **(8)**. Frytownica jest w tym momencie wyłączona. Wyciągnij wtyk z gniazda.
4) Gdy z produktów spłynie nadmiar tłuszczu, ostrożnie wyjmij kosz do frytowania **(3)** z frytownicy.
5) Przełóż produkt do miski lub na sitko (wyłożone np. ręcznikiem kuchennym w celu odsączenia oleju!)

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

11. Wymiana tłuszczu

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

1) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy **(5)** i zdejmij pokrywę (patrz rozdz. **12. Czyszczenie i pielęgnacja**).
2) Wyjmij kosz do frytowania **(3)**.
3) Chwyć urządzenie za boczne uchwyty i przelej olej lub tłuszcz przez jeden z narożników do odpowiednich pojemników, np. do butelek. Dobrze jest użyć do tego lejka.

ⓘ Wskazówka

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

4) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy frytownicy, patrz rozdział **12. Czyszczenie i pielęgnacja**.
5) Umieść świeży olej lub tłuszcz we frytownicy, patrz rozdział **9. Frytowanie**.

12. Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

► Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda sieciowego.

Nigdy nie zanurzaj pod wodę urządzenia ani żadnego elementu! Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym i uszkodzenie urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE!

► Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia.

ⓘ UWAGA!

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

W celu ułatwienia sobie czyszczenia, rozłóż frytownicę na części:

1) Otwórz pokrywę urządzenia. Prętem lub innym podobnym narzędziem należy wycisnąć sworznie w otworach uchwytów zawiasów z tyłu urządzenia i zdjąć jednocześnie pokrywę urządzenia do góry, wyjmując ją do góry z uchwytów zawiasu (Rys. B).
2) Wyjmij kosz do frytowania **(3)** (lub małe kosze do frytowania **(12)**) z urządzenia.

- Kosze do frytowania **(3)**/**(12)** można myć w zmywarce. Są one do tego przystosowane. W tym celu zdejmij jednak uchwyty **(11)**.
- Uchwyty **(11)** myj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń. Wypłucz je potem czystą wodą.
- Obudowę i zbiornik do frytowania **(4)** wyczyść wilgotną ściereczką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby na zbiorniku **(4)** nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń. Wysusz dokładnie obudowę i zbiornik **(4)**.
- Pokrywę urządzenia umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wypłucz je potem czystą wodą.
  Dobrze wysusz pokrywę urządzenia i odstaw ją pionowo, by woda znajdująca się w środku pokrywy mogła wypłynąć. Dopilnuj, by przed ponownym użyciem pokrywa była całkowicie sucha!

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

13. Składowanie

1) Podnoś lub przenoś urządzenie za pomocą bocznych uchwytów na obudowie.
2) Nawiń kabel sieciowy wokół nawijaka kabla **(6)** u dołu urządzenia i zabezpiecz koniec kabla klamrą.
3) Urządzenie przechowuj z założoną pokrywą. W ten sposób wnętrze frytownicy pozostanie czyste.

14. Przepisy

14.1. Frytki ze świeżych ziemniaków

- Ziemniaki przeznaczone do zrobienia frytek nie mogą posiadać uszkodzeń ani kiełków.
- Do frytowania nadają się ziemniaki odmian mączystych lub nierozpadających się po ugotowaniu.
- Po obraniu ziemniaków kroimy je na drobne kawałki wedle uznania (paski lub talarki).
- Przed dalszym przygotowaniem ziemniaków płuczemy je w wodzie przez około jedną godzinę. Ma to na celu usunięcie części cukru, jednego z produktów wyjściowych w reakcji tworzenia się akrylamidu.
- Starannie odsącz ziemniaki z wody.
- Frytki smaż zawsze dwa razy:
  – pierwszy raz przez 10 do 14 minut w temp. 150 °C, a następnie przez 3 do 4 minut w temp. 170 °C, w zależności od żądanego stopnia usmażenia.

14.2. Frytki głęboko mrożone

- Frytek głęboko mrożonych nie trzeba smażyć dwa razy, ponieważ przed zamrożeniem zostały one już wstępnie podsmażone.

Napełniaj kosz na frytki w następujący sposób:

duży kosz do frytowania (3)			
optymalna ilość	**maksymalna ilość**	**temperatura**	**czas**
567 - 600 g	850 - 900 g	**patrz dane producenta**	

mały kosz do frytowania (12)			
optymalna ilość	**maksymalna ilość**	**temperatura**	**czas**
267 - 300 g	400 - 500 g	**patrz dane producenta**	

14.3. Produkty głęboko mrożone

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

- Nie smaż nigdy za jednym razem dużej ilości produktów. Poziom napełnienia kosza produktami nie może przekraczać oznaczenia Max wewnątrz kosza do frytowania **(3)** (lub w małych koszach do frytowania **(12)**).
- Przed włożeniem produktu do urządzenia, najpierw przez 15 minut rozgrzej olej.
- Ustaw regulator temperatury **(7)** na temperaturę podaną na opakowaniu produktu lub w tabeli niniejszej instrukcji obsługi.
- Dobrze jest również przed rozpoczęciem frytowania odczekać do rozmrożenia produktu w temperaturze pokojowej. Przed włożeniem produktu do urządzenia, usuń z niego jak największą ilość lodu i wody.
- Umieszczaj produkt we frytownicy z jak największą ostrożnością, ponieważ zamrożone produkty mogą powodować gwałtowne pryskanie oleju i tłuszczu.

14.4. Jak wyeliminować niepożądane dodatkowe smaki

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

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

- Rozgrzej olej lub tłuszcz do temperatury ok. 150 °C, a następnie włóż do kosza frytownicy **(3)** (lub małe kosze do frytowania **(12)**) dwa cienkie kawałki chleba lub kilka niewielkich natek pietruszki.
- Zanurz kosz do frytowania **(3)** (lub małe kosze do frytowania **(12)**) w tłuszczu i zamknij pokrywę.
- Odczekaj, aż olej lub tłuszcz przestanie pryskać, a następnie wyjmij łyżką kawałki chleba wzgl. pietruszki. Olej lub tłuszcz jest teraz ponownie neutralny w smaku.

14.5. Zdrowe odżywianie

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

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

15. Tabela czasów frytowania

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

Produkt spożywczy	**maks. ilość**	**Czas w minutach**	**optymalna ilość**	**Czas w minutach**	**Temperatura (ok.)**
Klopsy (mrożone)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Kotlety wieprzowe (panierowane)	1000 g	15–20	350 g 2 szt.	10–15	150 °C
Porcje z kurczaka (duże kawałki)	1000 g	15 - 18	500 g	13 –18	150 °C
Porcje z kurczaka (małe/średnie kawałki)	1000 g	10–20	400 g	7 - 15	150 °C
Frytki (świeże)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Frytki (mrożone)	850 - 900 g	**patrz dane producenta**	567 - 600 g	**patrz dane producenta**	
Krewetki (świeże)	1000 g	3–7	400 g	3–4	130 °C
Grzyby	800 g	5–6	400 g	5–6	170–190 °C

W przypadku wskazań temperatury mogą wchodzić w grę niewielkie odchylenia. Podane w tabeli wartości mają charakter orientacyjny. Zależnie od właściwości produktów, czasy mogą się różnić.

Kosz do frytowania **(3)** (lub małe kosze do frytowania **(12)**) może być napełniony produktami najwyżej do oznaczenia Max wewnątrz.

16. Utylizacja

16.1. Utylizacja urządzenia i opakowania





Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi. Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

17. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 523479_2601 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

17.1. Serwis

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

IAN 523479_2601

17.2. Importer

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

18. Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie **www.kompernass.com**.

Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

Wskazówka

- W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 523479_2601.
- Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

Turinys

1. Naudojimas pagal paskirtį 54

2. Tiekiamas rinkinys 54

3. Prietaiso aprašymas ir priedai 54

4. Naudojami įspėjimai ir ženklai 54

5. Techniniai duomenys 55

6. Saugos nurodymai 55

7. Prieš naudodami pirmą kartą 56

8. Akrilamidams neleidžiantis susidaryti gaminimo būdas 56

9. Gruzdinimas 57

9.1. Parengiamieji darbai 57

9.2. Maisto produktų gruzdinimas 57

9.3. Kietieji gruzdinimo riebalai 58

10. Baigus gruzdinti 58

11. Gruzdinimo riebalų keitimas 58

12. Valymas ir priežiūra 59

13. Laikymas 59

14. Patarimai 59

14.1. Gruzdintos bulvytės iš šviežių bulvių 59

14.2. Šaldytos gruzdinimo bulvytės 60

14.3. Šaldyti produktai 60

14.4. Kaip pašalinti nepageidaujamą pašalinį skonį ir kvapą 60

14.5. Sveika mityba 60

15. Gruzdinimo trukmės lentelė 61

16. Šalinimas 61

16.1. Prietaiso ir pakuotės šalinimas 61

17. Kompernaß Handels GmbH garantija 61

17.1. Priežiūra 62

17.2. Importuotojas 62

18. Atsarginių dalių užsakymas 62

1. Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams gruzdinti namuose. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite jo lauke.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

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

- ► Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį.
- ► Elkitės, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

ⓘ Nurodymas

- ► Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Elkitės, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai taisant, neleistinai atliekant pakeitimus arba naudojant nesertifikuotas atsargines dalis. Riziką prisiima tik naudotojas.

2. Tiekiamas rinkinys

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

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

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

ⓘ Nurodymas

- ► Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ► Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **17.1. Priežiūra**).

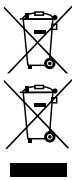
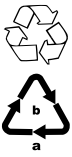
3. Prietaiso aprašymas ir priedai

1 Stebėjimo langelis
2 Nuolatinis metalinis filtras
3 Didelis gruzdinimo krepšys
4 Gruzdinimo indas
5 Dangčio atblokavimo mygtukas
6 Laido ritė
7 Temperatūros reguliatorius
8 Įjungimo / išjungimo jungiklis
9 Kontrolinė lemputė „Ready“
10 Kontrolinė lemputė „Power“
11 Rankena
12 Gruzdinimo krepšeliai

4. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytus įspėjimus ir ženklus (jei tinka):

⚠	**PAVOJUS!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
⚠	**ĮSPĖJIMAS!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.
⚠	**ATSARGIAI!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.
!	**DĖMESIO!** Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
ⓘ	**Nurodymas:** Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.
📖	**Perskaitykite instrukciją.** Prieš naudodami gaminį perskaitykite visus naudojimo ir saugos nurodymus. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

~	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	Nenardinkite į vandenį!
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.
	Dėmesio! Karštas paviršius!
CE	Šis gaminys atitinka galiojančių Europos ir nacionalinių direktyvų reikalavimus.
	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!
	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
	Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklinimą. Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1-7: plastikai, 20-22: popierius ir kartonas, 80-98: sudėtinės medžiagos.

5. Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	230 V ~, 50 Hz
Vardinė galia	2 000 W
Vartojamoji galia išjungties būsenoje	0 W
Maks. įpilamo aliejaus kiekis	apie 4 litrai
Maks. įpilamų kietųjų riebalų kiekis	apie 3,5 kg

6. Saugos nurodymai

⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jo nebūtų galima prispausti ar kaip nors kitaip apgadinti.
- Prietaisą junkite tik į elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 230 V ~, 50 Hz.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas ar panašios kvalifikacijos asmuo.
- Valdymo / kaitinimo elemento ir korpuso su maitinimo laidu niekada nenardinkite į vandenį ir neplaukite šių dalių tekančiu vandeniu.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Vaikams nuo 0 iki 8 metų amžiaus naudoti šį prietaisą draudžiama. 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai šį prietaisą gali naudoti tik nuolat prižiūrimi. Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai silpnesni arba kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite jaunesniems kaip 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas tvirtai stovėtų.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.

- Jei prietaisas buvo nukritęs arba yra apgadintas, jo naudoti nebegalima. Paveskite kvalifikuotiems specialistams prietaisą patikrinti ir, jei reikia, sutaisyti.
- Gruzdinant išsiskiria karštų garų, ypač atidarius dangtį. Būkite saugiu atstumu nuo garų.
- Prieš pildami aliejų ar skystus riebalus į gruzdintuvę įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos. Antraip karštas aliejus arba karšti riebalai ištikš.
- Prieš dėdami į gruzdintuvę, kruopščiai nusausinkite visus maisto produktus. Antraip karštas aliejus arba karšti riebalai ištikš.
- Atsargiai elkitės su šaldytais maisto produktais. Pašalinkite visus ledo gabalėlius. Kuo daugiau ledo ant maisto produktų, tuo labiau tykšta karštas aliejus arba karšti riebalai.
- Prietaisui veikiant įkaista jo dalys. Nelieskite jų, kad nenusidegintumėte.
- Suėmę už rankenų, prietaisą tvirtai pastatykite, kad neišsilietų karšti skysčiai.
- Stebėkite, kad aliejus ar riebalai netikštų ant grindų. Kyla pavojus paslysti!

⚠ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- Gruzdintuvėje niekada nelydykite riebalų gabalų. Kol riebalai dar nedengia kaitinimo elemento, šis gali labai įkaisti ir sugesti arba gali kilti gaisras! Riebalus pirmiausia išlydykite puode ar pan.
- Nenaudokite prietaiso netoli karštų paviršių.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.



Dėmesio! Karštas paviršius!

Niekada gruzdintuvei gesinti nenaudokite vandens!

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

ⓘ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

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

7. Prieš naudodami pirmą kartą

- Prieš naudodami gruzdintuvę pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite visas dalis ir gerai jas nusausinkite (žr. skyrių **12. Valymas ir priežiūra**).

8. Akrilamidams neleidžiantis susidaryti gaminimo būdas

Manoma, kad akrilamidas yra kancerogeninė medžiaga, sparčiau susidaranti gruzdinant krakmolo turinčius produktus dėl reakcijų su aminorūgštimis. Akrilamido ypač padaugėja, kai temperatūra viršija 175 °C.

Todėl ruošdami krakmolingus maisto produktus, pvz., gruzdindami bulvytes, stenkitės neviršyti 170 °C temperatūros. Gruzdintų produktų spalva turėtų būti aukso geltonio, o ne tamsi ar ruda. Tik taip gaminamuose produktuose neleisite susidaryti akrilamidui.

9. Gruzdinimas

Šioje gruzdintuvėje rekomenduojame naudoti gruzdinimo aliejų arba skystus gruzdinimo riebalus. Galite naudoti ir kietuosius gruzdinimo riebalus. Tačiau apie tai pirmiausia pasiskaitykite skyriuje **9.3. Kietieji gruzdinimo riebalai**.

9.1. Parengiamieji darbai

1) Prietaisą pastatykite ant horizontalaus, lygaus, tvirto ir karščiui atsparaus paviršiaus.

Nurodymas

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

2) Nuo laido ritės **(6)** nuvyniokite visą maitinimo laidą.

3) Paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką **(5)**. Dangtis atsidaro.

4) Išimkite gruzdinimo krepšius **(3)**/**(12)** ir pritvirtinkite rankenas **(11)** prie abiejų gruzdinimo krepšelių **(12)** bei prie didelio gruzdinimo krepšio **(3)**:
   - Rankenos **(11)** strypelius šiek tiek suspauskite, kad laikančiuosius skersinius iš vidaus būtų galima įkišti į auseles gruzdinimo krepšyje **(3)**/**(12)** (C pav.).
   - Tada suspaustus rankenos **(11)** strypelius atleiskite, kad laikantieji skersiniai išlįstų pro auseles (D pav.).
   - Rankeną **(11)** patraukite atgal, kad ji priglustų prie gruzdinimo krepšio **(3)**/**(12)** (E pav.).
   - Dabar rankena **(11)** gerai pritvirtinta prie gruzdinimo krepšio **(3)**/**(12)**.
   - Kitas rankenas pritvirtinkite taip pat.

Nurodymas

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

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

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

Nurodymas

► Riebalų ar aliejaus į gruzdinimo indą **(4)** niekada nepilkite daugiau nei iki MAX žymos ir niekada mažiau nei iki MIN žymos.

6) Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą.

PAVOJUS!

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

7) Vėl įdėkite gruzdinimo krepšį **(3)** (arba gruzdinimo krepšelius **(12)**).

8) Uždarykite dangtį.

9.2. Maisto produktų gruzdinimas

DĖMESIO!

► Niekada nenaudokite gruzdintuvės be aliejaus ar riebalų!

Nurodymas

► Kai norite gruzdinti maisto produktus, į prietaisą galite įkabinti gruzdinimo krepšį **(3)**, abu gruzdinimo krepšelius **(12)** arba tik vieną gruzdinimo krepšelį **(12)**. Kaip pavyzdys čia aprašomas tik didelis gruzdinimo krepšys **(3)**. Gruzdinimo krepšelius **(12)** naudokite lygiai taip pat.

1) Įjungimo / išjungimo jungikliu **(8)** įjunkite gruzdintuvę. Įsižiebia kontrolinė lemputė „Power“ **(10)**.

2) Temperatūros reguliatoriumi **(7)** nustatykite norimą temperatūrą. Aliejus arba riebalai įkaitinami iki norimos temperatūros. Pasiekus nustatytą temperatūrą, įsižiebia kontrolinė lemputė „Ready“ **(9)**.

Nurodymas

► Tinkamą gruzdinimo temperatūrą rasite ant gruzdinamų produktų pakuotės arba šios naudojimo instrukcijos skyriuje **15. Gruzdinimo trukmės lentelė**. Apytikrės rekomendacijos, kokie maisto produktai kokioje temperatūroje turėtų būti gruzdinami, pavaizduotos piešiniais gruzdintuvės priekyje:

Ženklas	Maisto produktas	Temperatūra
	Krevetės	130 °C
	Viščiukas	150 °C
	Šviežios gruzdinti skirtos bulvytės	170 °C
	Žuvys	190 °C

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

3) Paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką **(5)**.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- Būkite atsargūs sudėdami produktus į gruzdinimo krepšį **(3)**! Jis labai karštas!

4) Išimkite gruzdinimo krepšį **(3)** iš gruzdintuvės. Sudėkite gruzdinamus produktus. Gruzdinimo krepšį **(3)** galima pripildyti daugiausia iki MAX žymos gruzdinimo krepšio **(3)** viduje arba sudedant ne daugiau nei 1 kg gruzdinamų produktų. Būtinai atkreipkite dėmesį ir į nurodytą gruzdinimo kiekį ant gruzdinti skirtų produktų pakuotės!

5) Gruzdinimo krepšį **(3)** atsargiai įleiskite į karštą aliejų arba riebalus.

6) Uždarykite dangtį.

ⓘ Nurodymas

- Pro stebėjimo langelį **(1)** prietaiso dangtyje galite stebėti gruzdinimo eigą.

9.3. Kietieji gruzdinimo riebalai

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

- Kai naudojate šviežius riebalus, riebalų gabalus pirmiausia lėtai nedideliu karščiu išlydykite paprastame puode. Išlydytus riebalus atsargiai supilkite į gruzdintuvę. Tik tada įkiškite tinklo kištuką ir įjunkite gruzdintuvę.
- Baigę gruzdinti, gruzdintuvę su vėl sustingusiais riebalais laikykite patalpos temperatūroje.
- Jei riebalai per daug atvės, vėl išlydant jie gali imti tikšti! Kad taip nenutiktų, mediniu ar plastikiniu pagaliuku padarykite keletą skylučių vėl sukietėjusiuose riebaluose. Stebėkite, kad neapgadintumėte gruzdinimo indo **(4)** dangos!
- Kad išlydytumėte riebalus, įjungimo / išjungimo jungikliu **(8)** įjunkite prietaisą, o temperatūros reguliatorių **(7)** nustatykite ties 130 °C. Įsižiebs kontrolinė lemputė „Power“ **(10)**.
- Palaukite, kol visi riebalai išsilydys. Kontrolinė lemputė „Ready“ **(9)** gali retsykiais vis įsižiebti ir vėl užgesti. Norimą gruzdinimo temperatūrą nustatykite tik visiems riebalams išsilydžius.

10. Baigus gruzdinti

⚠ ĮSPĖJIMAS!

- Baigę gruzdinti, niekada nelieskite gruzdinimo krepšio **(3)**. Jis labai karštas! Gruzdinimo krepšį **(3)** iš gruzdintuvės iškelkite tik suėmę už rankenų **(11)**!

1) Baigę gruzdinti, paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką **(5)**, kad dangtis atsidarytų.

2) Iškelkite gruzdinimo krepšį **(3)** ir pakabinkite jį ant prietaiso krašto, kad nuvarvėtų riebalų perteklius.

3) Paspauskite įjungimo / išjungimo jungiklį **(8)**. Dabar gruzdintuvė išjungta. Ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.

4) Kai riebalai nuo apgruzdintų produktų nuvarvės, atsargiai iškelkite gruzdinimo krepšį **(3)** iš gruzdintuvės.

5) Gruzdintus produktus sudėkite į dubenį arba sietelį (išklokite juos skysčius sugeriančiu popieriniu rankšluosčiu!).

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

11. Gruzdinimo riebalų keitimas

Aliejų keiskite tik tada, kai jis visiškai atvėsta. Kad būtų galima išpilti kietuosius riebalus, jie turi būti dar skysti.

1) Paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką **(5)** ir nuimkite dangtį (žr. skyrių **12. Valymas ir priežiūra**).

2) Išimkite gruzdinimo krepšį **(3)**.

3) Suimkite prietaisą už šoninių rankenų ir aliejų arba riebalus pro kurį nors kampą supilkite į tinkamus indus, pvz., butelius. Rekomenduojame tam naudoti piltuvėlį.

Nurodymas

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

4) Kruopščiai nuvalykite visas gruzdintuvės dalis, kaip aprašyta skyriuje **12. Valymas ir priežiūra**.

5) Įpilkite šviežio aliejaus ar riebalų į gruzdintuvę, kaip aprašyta skyriuje **9. Gruzdinimas**.

12. Valymas ir priežiūra

PAVOJUS!

► Prieš valydami prietaisą, kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.

Prietaiso ar jo dalių jokiu būdu negalima nardinti į skysčius! Kyla mirtinas elektros smūgio pavojus, o prietaisas gali sugesti.

ĮSPĖJIMAS!

► Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės.

DĖMESIO!

► Prietaiso dalims valyti nenaudokite ėsdinančių ar šveičiamųjų valiklių / valymo medžiagų, pvz., šveičiamojo pienelio ar metalinio šveistuko. Jie gali sugadinti prietaiso paviršius!

Išrinkite gruzdintuvę, kad ją lengviau išvalytumėte:

1) Atidarykite prietaiso dangtį. Pagaliuku ar panašiu daiktu spauskite pro skyles lankstų laikiklius prietaiso užpakalinėje pusėje ir kartu prietaiso dangtį iš lankstų laikiklių ištraukite aukštyn (B pav.).

2) Išimkite gruzdinimo krepšį **(3)** (arba gruzdinimo krepšelius **(12)**).

- Gruzdinimo krepšį ir krepšelius **(3)**/**(12)** galite plauti indaplovėje. Juos galima plauti indaplovėje. Tačiau prieš tai nuimkite rankenas **(11)**.
- Rankenas **(11)** plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Paskui jas nuskalaukite švariu vandeniu.
- Korpusą ir gruzdinimo indą **(4)** valykite drėgna šluoste. Prireikus ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Tada kruopščiai nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad gruzdinimo inde **(4)** neliktų ploviklio likučių. Korpusą ir gruzdinimo indą **(4)** gerai nusausinkite.
- Prietaiso dangtį plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Paskui jį nuskalaukite švariu vandeniu. Prietaiso dangtį gerai nusausinkite ir vertikaliai pastatykite ant šono, kad išbėgtų dangčio viduje likęs vanduo. Atminkite, kad prieš vėl naudojant gruzdintuvę dangtis turi būti visiškai sausas!

3) Prieš surinkdami gruzdintuvę visas dalis gerai nusausinkite.

13. Laikymas

1) Prietaisą kelkite arba neškite suėmę už šoninių korpuso rankenų.

2) Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės **(6)** prietaiso užpakalinėje pusėje ir sutvirtinkite laido spaustuku.

3) Prietaisą laikykite uždarę prietaiso dangtį. Taip gruzdintuvės vidus išliks švarus ir joje neprisikaups dulkių.

14. Patarimai

14.1. Gruzdintos bulvytės iš šviežių bulvių

- Bulvės, kurias ketinate gruzdinti, turi būti nepriekaištingos kokybės ir nepradėjusios dygti.
- Gruzdinimui reikėtų rinktis tokių rūšių bulves, kurios išvirtos yra miltingos arba nebyrančios.
- Nuluptas bulves reikia susmulkinti patiekalui tinkama forma (šiaudeliais arba griežinėliais).
- Prieš naudodami toliau, bulves apie vieną valandą pamirkykite. Taip pašalinsite dalį cukraus, vieną iš pradinių akrilamido susidarymo medžiagų.
- Kruopščiai nusausinkite bulves.
- Pačių gaminamas gruzdintas bulvytes visada gruzdinkite du kartus:
  - pirmiausia 10–14 minučių maždaug 150 °C temperatūroje, paskui – 3–4 minutes 170 °C temperatūroje, atsižvelgdami į tai, kiek norite apgruzdinti.

14.2. Šaldytos gruzdinimo bulvytės

- Šaldytos gruzdinimo bulvytės yra apvirtos, todėl jas reikia gruzdinti tik vieną kartą.

Pripildykite gruzdinimo krepšius, kaip rekomenduojama toliau.

Didelis gruzdinimo krepšys (3)			
Geriausias kiekis	**Didžiausias kiekis**	**Temperatūra**	**Trukmė**
567–600 g	850–900 g	**Žr. gamintojo informaciją**	

Gruzdinimo krepšelis (12)			
Geriausias kiekis	**Didžiausias kiekis**	**Temperatūra**	**Trukmė**
267–300 g	400–500 g	**Žr. gamintojo informaciją**	

14.3. Šaldyti produktai

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

- Negruzdinkite vienu kartu didelių kiekių. Gruzdinamų produktų gali būti daugiausia iki MAX žymos gruzdinimo krepšio **(3)** (arba gruzdinimo krepšelių **(12)**) viduje.
- Prieš sudėdami gruzdintinus produktus, aliejų kaitinkite mažiausiai 15 minučių.
- Temperatūros reguliatorių **(7)** nustatykite ties temperatūra, nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje arba ant gruzdintinų produktų pakuotės.
- Prieš gruzdinant rekomenduojame šaldytus produktus šiek tiek palaikyti kambario temperatūroje, kad jie atitirptų. Prieš dėdami gruzdintinus produktus į gruzdintuvę, pašalinkite kuo daugiau ledo ir vandens.
- Gruzdintinus produktus į gruzdintuvę sudėkite kuo lėčiau ir atsargiai, nes nuo šaldytų produktų karštas aliejus ar karšti riebalai staiga gali pradėti smarkiai kunkuliuoti.

14.4. Kaip pašalinti nepageidaujamą pašalinį skonį ir kvapą

Kai kurie maisto produktai, ypač žuvys, gruzdinami išskiria skysčių. Šie skysčiai kaupiasi gruzdinimo aliejuje ar gruzdinimo riebaluose, todėl gali pablogėti vėliau tame pačiame aliejuje ar tuose pačiuose riebaluose gruzdinamų produktų kvapas ir skonis.

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

- Įkaitinkite aliejų arba riebalus maždaug iki 150 °C ir į gruzdinimo krepšį **(3)** (arba gruzdinimo krepšelius **(12)**) įdėkite dvi plonas riekeles duonos ar porą mažų petražolės šakelių.
- Gruzdinimo krepšį **(3)** (arba gruzdinimo krepšelius **(12)**) įleiskite į riebalus ir uždarykite dangtį.
- Palaukite, kol aliejus ar riebalai nustos kunkuliuoti ir kiaurasamčiu išimkite duoną arba petražolę. Aliejaus ar riebalų skonis dabar vėl neutralus.

14.5. Sveika mityba

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

Vadovaukitės toliau pateikiamomis rekomendacijomis:

- Reguliariai keiskite aliejų ar riebalus. Jei gruzdintuvėje daugiausia ruošiate gruzdintas bulvytes ir naudotą aliejų ar riebalus kas kartą perkošiate, juos galite naudoti 10–12 kartų.
- Tačiau aliejaus ar riebalų nenaudokite ilgiau nei šešis mėnesius. Visada atkreipkite dėmesį ir į nurodymus ant pakuotės.
- Apskritai aliejaus ar riebalų naudojimo trukmė sutrumpėja, jei daugiausia gruzdinate maisto produktus, kuriuose yra baltymų, pvz., mėsą ar žuvį.
- Nemaišykite šviežio aliejaus su naudotu.
- Pakeiskite aliejų ar riebalus, jei kaitinami jie putoja, įgyja aštrų skonį ar skleidžia aštrų kvapą, patamsėja ir (arba) tampa sirupo konsistencijos.

15. Gruzdinimo trukmės lentelė

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

Maisto produktas	**Didžiausias kiekis**	**Trukmė minutėmis**	**Geriausias kiekis**	**Trukmė minutėmis**	**Apytikslė temperatūra**
Šaldyti kukuliukai	1 000 g	7-13	500 g	7-10	150 °C
Džiūvėsiuose pavolioti kiaulienos karbonadai	1 000 g	15-20	350 g 2 vnt.	10-15	150 °C
Viščiuko porcijos (dideli gabalai)	1 000 g	15-18	500 g	13-18	150 °C
Viščiuko porcijos (maži / vidutinio dydžio gabalai)	1 000 g	10-20	400 g	7-15	150 °C
Šviežios gruzdinimo bulvytės	850-900 g	10-14 / 3-4	567-600 g	10-14 / 3-4	150 °C / 170 °C
Šaldytos gruzdinimo bulvytės	850-900 g	**Žr. gamintojo informaciją**	567-600 g	**Žr. gamintojo informaciją**	
Šviežios didžiosios krevetės	1 000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Grybai	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

Temperatūra gali šiek tiek skirtis nuo nurodytosios laipsniais. Informacija lentelėje yra tik orientacinė. Priklausomai nuo maisto produktų savybių, trukmė gali skirtis.

Į gruzdinimo krepšį **(3)** (arba gruzdinimo krepšelius **(12)**) gruzdinamų produktų galima dėti daugiausia iki MAX žymos krepšių viduje.

16. Šalinimas

16.1. Prietaiso ir pakuotės šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis.



Prietaisą reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

17. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

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

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

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

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 523479_2601.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

17.1. Priežiūra

(LT) **Priežiūra Lietuva**
Tel. 08 00 33144
Elektroninio pašto adresas:
kompernass@lidl.lt

IAN 523479_2601

17.2. Importuotojas

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

18. Atsarginių dalių užsakymas

Atsarginių dalių šiam gaminiui visada galite patogiai papildomai užsisakyti internetu adresu **www.kompernass.com**.

Savo išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu nuskaitykite QR kodą. Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

Nurodymas

- Jei internetu Jums užsisakyti neparanku, telefonu arba elektroniniu paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo centrą.
- Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 523479_2601.
- Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminys, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

Sisukord

1. Sihipärane kasutamine 64

2. Tarnekomplekt 64

3. Seadme kirjeldus/tarvikud 64

4. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid 64

5. Tehnilised andmed 65

6. Ohutusjuhised 65

7. Enne esimest kasutamist 67

8. Vähese akrüülamiidisisaldusega toiduvalmistamine 67

9. Frittimine 67

9.1. Ettevalmistused 67

9.2. Toiduainete frittimine 67

9.3. Tahke frittimisrasv 68

10. Pärast frittimist 68

11. Frittimisrasva vahetamine 69

12. Puhastamine ja hooldamine 69

13. Ladustamine 69

14. Soovitused 69

14.1. Värsketest kartulitest valmistatud friikartulid 69

14.2. Sügavkülmutatud friikartulid 70

14.3. Sügavkülmutatud tooted 70

14.4. Kuidas vabaneda soovimatust kõrvalmaitsest 70

14.5. Tervislik toitumine 70

15. Frittimisaegade tabel 71

16. Jäätmekäitlus 71

16.1. Seadme ja pakendi jäätmekäitlus 71

17. Kompernaß Handels GmbH garantii 71

17.1. Teenindus 72

17.2. Importija 72

18. Varuosade tellimine 72

1. Sihipärane kasutamine

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

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

⚠ HOIATUS!

Mittesihipärasest kasutamisest tulenev oht!

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

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

ⓘ Juhis

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

2. Tarnekomplekt

Seadme tarnekomplekti kuuluvad seeriaviisiliselt järgnevad osad:

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

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

ⓘ Juhis

- ► Kontrollige tarnekomplekti komplektsust ja nähtavate kahjustuste esinemist.
- ► Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki **17.1. Teenindus**).

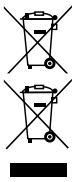
3. Seadme kirjeldus/tarvikud

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

4. 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 hoiatusjuhis viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
⚠	**HOIATUS!** Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS" tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustab surma või raske vigastuse.
⚠	**ETTEVAATUST!** Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST" tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mõõduka vigastuse.
❗	**TÄHELEPANU!** Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU" tähistatud hoiatusjuhis viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
ⓘ	**Juhis:** Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
📖	**Lugege juhendit.** Jälgige enne toote kasutamist kõiki käsitsus- ja ohutusjuhiseid. Toote kolmandatele isikutele edasiandmisel andke kõik dokumendid kaasa.

~	Vahelduvvool/-pinge
	Ärge kasutage seda seadet vannis, duši all või veega täidetud valamu kohal.
	Kasutage seadet ainult siseruumides.
	Tähelepanu! Kuum pealispind!
CE	See toode vastab kehtivatele Euroopa ja siseriiklike direktiivide nõuetele.
	Ärge käidelge elektriseadet olmejäätmete hulgas!
	Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusse.
	Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1-7: plastid, 20-22: paber ja papp, 80-98: komposiitmaterjalid.

5. Tehnilised andmed

Võrgupinge	230 V ~, 50 Hz
Nimivõimsus	2000 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus	0 W
Õli maksimaalne täitekogus	umbes 4 liitrit
Tahke rasva maksimaalne täitekogus	umbes 3,5 kg

6. Ohutusjuhised

⚠ ELEKTRILÖÖGI OHT

- Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- Ühendage seade võrgupistikupessa võrgupingega 230 V ~, 50 Hz.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Ärge asetage käsitsus-/kuumutuselementi ja võrgukaabliga korpust mitte kunagi vee alla ja ärge puhastage neid osi ka voolava vee all.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- 0 kuni 8-aastased lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, kui on tagatud nende pidev järelevalve. Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit nooremate kui 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi teostada kasutajapoolset puhastamist ja hooldamist.
- Tagage seadme turvaline asend.

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

⚠ HOIATUS! TULEOHT!

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



Tähelepanu! Kuum pealispind!

Ärge mitte kunagi kasutage fritteri kustutamiseks vett!

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

(!) TÄHELEPANU! SEADME KAHJUSTUSED!

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

7. Enne esimest kasutamist

■ Enne fritteri esimest korda kasutamist puhastage palun põhjalikult üksikud osad ja kuivatage need hoolikalt (vt peatükk **12. Puhastamine ja hooldamine**).

8. Vähese akrüülamiidisisaldusega toiduvalmistamine

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

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

9. Frittimine

Selle fritteri kasutamiseks soovitame me frittimisõli või vedelat frittimisrasva. Võite aga kasutada ka tahket frittimisrasva. Lugege selleks esmalt peatükki **9.2. Toiduainete frittimine**.

9.1. 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 (joonis C).

– Vabastage siis käepideme **(11)** kukkusurutud varred, nii et hoidesõrmed ulatuvad läbi aasade (joonis D).

– Tõmmake käepidet **(11)** tahapoole, nii et käepide puutub vastu frittimiskorvi **(3)**/**(12)** serva (joonis E).

– Käepide **(11)** on nüüd tugevasti kinnitatud frittimiskorvile **(3)**/**(12)**.

– Toimige teiste käepidemetega samal viisil.

ⓘ 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).

ⓘ 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 pistikupessa.

⚠ OHT!

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

7) Asetage frittimiskorv **(3)** (või väikesed frittimiskorvid **(12)**) uuesti sisse.

8) Sulgege kaas.

9.2. Toiduainete frittimine

ⓘ TÄHELEPANU!

► Ärge mitte kunagi käitage fritterit ilma õli/rasvata!

ⓘ 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)**.

Juhis

► Õige frittimistemperatuuri leiate frititava toiduaine pakendilt või käeoleva kasutusjuhendi peatükist **15. 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! Põletusoht! 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 frititav 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 kuuma õli või rasva sisse.

6) Sulgege seadme kaas.

Juhis

► Läbi seadme kaanel oleva vaateakna **(1)** saate frittimist jälgida.

9.3. Tahke frittimisrasv

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

- Värske rasva kasutamisel sulatage rasvakuubikud esmalt aeglaselt väikese kuumuse juures tavalises potis. Valage sulanud rasv ettevaatlikult fritterisse. Alles siis ühendage võrgupistik pistikupessa ja lülitage fritter sisse.
- Pärast kasutamist hoidke fritterit koos uuesti tardunud rasvaga toatemperatuuril.
- Kui rasv on liiga külm, võib rasv hakata uuesti sulatamisel pritsima! Selle vältimiseks torgake puit- või plastvardaga uuesti tahkeks muutunud rasva sisse mõned augud. Jälgige, et frittimisnõu **(4)** pinnakate ei saa kahjustada!
- Rasva sulatamiseks lülitage seade sisse-/väljalülitiga **(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.

10. 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 frititav 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-/väljalülitit **(8)**. 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 majapidamispaberiga!).

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

11. 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 **12. 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 lehtrit.

Juhis

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

4) Puhastage põhjalikult kõik fritteri osad peatükis **12. Puhastamine ja hooldamine** kirjeldatud viisil.
5) Täitke fritter värske õli või rasvaga peatükis **9. Frittimine** kirjeldatud viisil.

12. 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.

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 (joonis B).
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 **(11)** neutraalse pesuainega soojas vees. Loputage kaas siis puhta veega üle.
- Puhastage korpust ja frittimisnõud **(4)** niiske lapiga. Vajaduse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige seejärel põhjalikult üle vaid veega niisutatud lapiga, nii et frittimisnõusse **(4)** ei jääks pesuaine jääke. Kuivatage hoolikalt korpus ja frittimisnõu **(4)**.
- Puhastage seadme kaas soojas vees, millele on lisatud neutraalset pesuainet. Loputage kaas siis puhta veega üle. Kuivatage põhjalikult seadme kaas ja asetage kaas püstises asendis kõrvale, nii et kaane sisemusse jäänud vesi saab välja voolata. Jälgige, et kaas peab olema enne uuesti kasutamist täiesti kuiv!

3) Kuivatage enne kokkupanekut hästi kõik osad.

13. 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 tolmuvabaks.

14. Soovitused

14.1. Värsketest kartulitest valmistatud 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.

14.2. Sügavkülmutatud friikartulid

- Sügavkülmutatud friikartulid on eelnevalt keedetud ja neid tuleb seetõttu frittida ainult ühe korra.

Täitke frittimiskorvid järgmiselt:

suur frittimiskorv (3)			
optimaalne kogus	**maksimaalne kogus**	**Temperatuur**	**Aeg**
567 - 600 g	850 - 900 g	**vt tootja andmed**	

väike frittimiskorv (12)			
optimaalne kogus	**maksimaalne kogus**	**Temperatuur**	**Aeg**
267 - 300 g	400 - 500 g	**vt tootja andmed**	

14.3. 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.
- Kuumutage 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.

14.4. 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 **(3)** (või väikestesse frittimiskorvidesse **(12)**) kaks õhukest viilu leiba või mõned väikesed petersellivarred.
- Asetage frittimiskorv **(3)** (või väikesed frittimiskorvid **(12)**) 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.

14.5. Tervislik toitumine

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

Orienteeruge järgmiste suuniste järgi:

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

15. Frittimisaegade tabel

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

Toiduaine	**maksi-maalne kogus**	**Aeg minutites**	**optimaalne kogus**	**Aeg minutites**	**Temperatuur (umbes)**
Frikadellid (külmutatud)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Seakarbonaad (paneeritud)	1000 g	15-20	350 g 2 tükki	10-15	150 °C
Kanaportsjonid (suured tükid)	1000 g	15 - 18	500 g	13 - 18	150 °C
Kanaportsjonid (väikesed/keskmised tükid)	1000 g	10-20	400 g	7 - 15	150 °C
Friikartulid (värsked)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C / 170 °C
Friikartulid (külmutatud)	850 - 900 g	**vt tootja andmed**	567 - 600 g	**vt tootja andmed**	
Krevetid (värsked)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Seened	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

Temperatuuriandmete puhul võib esineda väikesi hälbeid. Tabelis nimetatud väärtused on orienteeruvad andmed. Olenevalt toiduainete omadustest võivad need ajad varieeruda.

Frittimiskorv **(3)** (või väikesed frittimiskorvid **(12)**) tohib/tohivad frititava toiduainega olla täidetud maksimaalselt kuni korvide sees oleva Max-märgini.

16. Jäätmekäitlus

16.1. Seadme ja pakendi jäätmekäitlus





Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutuaja lõpul käidelda olemjäätmete hulgas. Seade tuleb anda ära rajatud kogumiskohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitlusettevõtetes.

Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikuandmed.

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskeskuste kaudu jäätmekäitlusse.

Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

17. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

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

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

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud. Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel 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) 523479_2601, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-post**i teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.

17.1. Teenindus

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

IAN 523479_2601

17.2. Importija

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

18. Varuosade tellimine

Varuosi sellele tootele saate alati mugavalt järeltellida internetist aadressil **www.kompernass.com**.

Skannige oma nutitelefoni või tahvelarvutiga see QR-kood. Selle QR-koodiga liigute otse meie veebilehele ja saate seal vaadata ja tellida sellele seadmele saadaolevaid varuosi.

Juhis

- Kui teil peaks veebitellimusega tekkima probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel (vt peatükki Teenindus).
- Esitage koos tellimusega alati toote number (IAN) 523479_2601.
- Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole mõnedes tarneriikides võimalikud.

Satura rādītājs

1. Noteikumiem atbilstīgs lietojums 74

2. Piegādes komplekts 74

3. Ierīces apraksts/piederumi 74

4. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli 74

5. Tehniskie parametri 75

6. Drošības norādījumi 75

7. Pirms pirmreizējās lietošanas 77

8. Gatavošana ar zemu akrilamīda saturu 77

9. Vārīšana taukos 77

9.1. Sagatavošanās 77

9.2. Pārtikas produktu vārīšana taukos. 77

9.3. Cieti taukvāres tauki 78

10. Pēc produktu vārīšanas taukos 78

11. Taukvāres tauku nomaiņa 78

12. Tīrīšana un kopšana 79

13. Uzglabāšana 79

14. Padomi 79

14.1. Frī kartupeļi no svaigiem kartupeļiem 79

14.2. Saldēti frī kartupeļi 80

14.3. Dziļi sasaldēti produkti 80

14.4. Kā izvairīties no nevēlamas piegaršas 80

14.5. Veselīgs uzturs. 80

15. Taukvāres laiku tabula 81

16. Likvidēšana 81

16.1. Ierīces un iepakojuma utilizēšana 81

17. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija 81

17.1. Serviss 82

17.2. Importētājs 82

18. Rezerves daļu pasūtīšana 82

1. Noteikumiem atbilstīgs lietojums

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Apdraudējums, ierīci lietojot neatbilstīgi noteikumiem!

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

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

ⓘ Ievērībai

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

2. Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā:

- Taukvāres katls no nerūsējošā tērauda
- 3 taukvāres sieti
- 2 rokturi
- lietošanas pamācība

1) Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas pamācību no kartona iepakojuma.

2) Noņemiet no ierīces visu iepakojuma materiālu un uzlīmes, ja tādas ir.

ⓘ Ievērībai

- ► Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- ► Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts neizturīga iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. nodaļu **17.1. Serviss**).

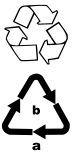
3. Ierīces apraksts/piederumi

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

4. 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 tikt 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.
ⓘ	Ievērībai**:** Norāde „Ievērībai" apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.

	**Izlasīt instrukciju.** Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, iedodiet līdzi arī visus dokumentus.
	Maiņstrāva/-spriegums
	Neiegremdēt ūdenī!
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	Uzmanību! Karsta virsma!
	Šis izstrādājums atbilst piemērojamo Eiropas un ekspluatācijas valsts direktīvu prasībām.
	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!
	Iepakojumu nodot videi nekaitīgai likvidācijai.
	Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirojot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1-7: plastmasa; 20-22: papīrs un kartons; 80-98: kompozītmateriāli.

5. Tehniskie parametri

Tīkla spriegums	230 V ~, 50 Hz
Nominālā jauda	2000 W
Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0 W
Maks. iepildāmais eļļas daudzums	apm. 4 litri
Maks. iepildāmais cietu taukvielu daudzums	apm. 3,5 kg

6. Drošības norādījumi

⚠ BĪSTAMI! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Raugiet, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekļūtu slapjš vai mitrs. Izvietojiet kabeli tā, lai to nevarētu iespiest vai citādi bojāt.
- Pieslēdziet ierīci pie tīkla kontaktligzdas, kurā tīkla spriegums ir 230 V ~, 50 Hz. Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Nekad neiegremdējiet ūdenī vadības/apsildes elementu un korpusu ar tīkla vadu un nemazgājiet šīs detaļas arī zem tekoša ūdens.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni vecumā no 0 līdz 8 gadiem. Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja tos pastāvīgi uzrauga. Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Bērni nedrīkst veikt lietotājam paredzēto ierīces tīrīšanu un apkopi.
- Nodrošiniet, lai ierīce būtu stabili novietota.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! UGUNSBĪSTAMĪBA!

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



Uzmanību! Karsta virsma!

Nekad nelietojiet ūdeni, lai apdzēstu taukvāres katlu!

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

(!) UZMANĪBU! IERĪCES BOJĀJUMI!

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

7. Pirms pirmreizējās lietošanas

■ Pirms lietojat taukvāres katlu pirmo reizi, lūdzu, kārtīgi nomazgājiet atsevišķās daļas un rūpīgi nožāvējiet tās (skatiet nodaļu **12. Tīrīšana un kopšana**).

8. Gatavošana ar zemu akrilamīda saturu

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

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

9. 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 **9.3. Cieti taukvāres tauki**.

9.1. Sagatavošanās

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

ⓘ Ievērībai

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

2) Līdz galam notiniet tīkla kabeli no kabeļa uztīšanas ietvara **(6)**.

3) Nospiediet vāka atbloķēšanas taustiņu **(5)**. Vāks strauji atvērsies.

4) Izņemiet laukā taukvāres sietus **(3)**/**(12)** un piestipriniet rokturus **(11)** pie abiem mazajiem taukvāres sietiem **(12)** un lielā taukvāres sieta **(3)**:
   – Nedaudz saspiediet kopā roktura **(11)** stienīšus, lai turētājtapas būtu iespējams no iekšpuses iebīdīt taukvāres sieta osās **(3)**/**(12)** (C att.).
   – Pēc tam atbrīvojiet kopā saspiestos roktura **(11)** stienīšus, lai turētājtapas sniegtos cauri osām (D att.).
   – Pavelciet rokturi **(11)** uz aizmuguri, lai tas piegultu taukvāres sieta **(3)**/**(12)** malai (E att.).
   – Rokturis **(11)** tagad ir stingri nofiksēts uz taukvāres sieta **(3)**/**(12)**.
   – Tāpat rīkojieties ar pārējiem rokturiem.

ⓘ Ievērībai

► 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).

ⓘ Ievērībai

► 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 sietu **(3)** (vai mazo taukvāres sietu **(12)**) atpakaļ katlā.

8) Aizveriet vāku.

9.2. Pārtikas produktu vārīšana taukos

ⓘ UZMANĪBU!

► Nekad nedarbiniet taukvāres katlu bez eļļas vai taukiem!

ⓘ Ievērībai

► Lai vārītu taukos pārtikas produktus, jūs varat iekarināt ierīcē vai nu lielo taukvāres sietu **(3)**, abus mazos taukvāres sietus **(12)** vai arī tikai vienu no mazajiem taukvāres sietiem **(12)**. Piemēra veidā šeit ir sniegts lielā taukvāres sieta **(3)** apraksts. Tieši tāpat rīkojieties ar mazajiem taukvāres sietiem **(12)**.

1) Ieslēdziet taukvāres katlu ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **(8)**. Iedegas kontrollampiņa „Power" **(10)**.

2) Pagrieziet temperatūras regulatoru **(7)** uz vēlamo temperatūru. Eļļa vai tauki tiks uzkarsēti līdz vēlamajai temperatūrai. Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, iedegas kontrollampiņa „Ready" **(9)**.

ⓘ Ievērībai

► Pareizā taukvāres temperatūra ir norādīta uz taukos vārāmā produkta iepakojuma vai nodaļā **15. 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 taukos vārāmo produktu sietā. Taukvāres sietu **(3)** ar taukos vārāmiem produktiem drīkst piepildīt ne vairāk kā līdz atzīmei MAX, kas redzama sieta **(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.

ⓘ Ievērībai

► Caur lodziņu **(1)** ierīces vākā var uzraudzīt taukvāres procesu.

9.3. Cieti taukvāres tauki

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

- Izmantojot svaigus taukus, vispirms tauku pikas lēni izkausējiet uz lēnas uguns parastā katlā. Uzmanīgi ielejiet izkausētos taukus taukvāres katlā. Tikai pēc tam iespraudiet tīkla spraudni un ieslēdziet taukvāres katlu.
- Pēc lietošanas glabājiet taukvāres katlu ar atkal sacietējušajiem taukiem istabas temperatūrā.
- Ja tauki ir pārāk auksti, tie atkārtotas kausēšanas laikā var sprakšķēt! Lai to nepieļautu, ieduriet ar koka vai plastmasas nūjiņu dažus caurumus atkal sacietējušajos taukos. Pievērsiet uzmanību tam, lai taukvāres trauka **(4)** pārklājums netiktu bojāts!
- Lai izkausētu taukus, ieslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **(8)** un pagrieziet temperatūras regulatoru **(7)** uz 130 °C. Iedegsies kontrollampiņa „Power" **(10)**.
- Gaidiet, līdz visi tauki ir izkusuši. Šajā laikā kontrollampiņa „Ready" **(9)** var ik pa brīdim iedegties un atkal nodzist. Vēlamo taukvāres temperatūru iestatiet tikai pēc tam, kad visi tauki ir izkusuši.

10. Pēc produktu vārīšanas taukos

⚠ BRĪDINĀJUMS!

► Nekad neaiztieciet taukvāres sietu **(3)** pēc produktu vārīšanas taukos. Tas ir ļoti karsts! Izņemiet taukvāres sietu **(3)** no katla, turot to tikai aiz rokturiem **(11)**!

1) Kad taukos vārāmais produkts ir gatavs, nospiediet vāka atbloķēšanas taustiņu **(5)**, lai vāks atvērtos.

2) Paceliet taukvāres sietu **(3)** un uzkariniet to uz ierīces malas, lai liekie tauki varētu nopilēt.

3) Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **(8)**. Taukvāres katls tagad ir izslēgts. Atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

4) Kad liekās taukvielas no taukos vārītajiem produktiem ir nopilējušas, uzmanīgi izņemiet taukvāres sietu **(3)** no taukvāres katla.

5) Ielieciet taukos vārītos produktus traukā vai sietā (ieklājiet tajā taukus uzsūcošu papīra dvieli!).

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

11. 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 **(5)** un noņemiet vāku (skatiet nodaļu **12. Tīrīšana un kopšana**).

2) Izņemiet taukvāres sietu **(3)**.

3) Satveriet ierīci aiz sānu rokturiem un pa vienu stūri ieleļiet eļļu vai taukus piemērotos traukos, piemēram, pudelēs. Tomēr vislabāk šim nolūkam izmantojiet piltuvi.

Ievērībai

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

4) Kārtīgi iztīriet visas taukvāres katla daļas kā, aprakstīts nodaļā **12. Tīrīšana un kopšana**.

5) Iepildiet taukvāres katlā svaigu eļļu vai taukus, kā aprakstīts nodaļā **9. Vārīšana taukos**.

12. Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI!

► Pirms tīrāt ierīci, vienmēr atvienojiet tīkla spraudni no tīkla kontaktligzdas.

Ierīci vai tās atsevišķās daļas nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt šķidrumos! Šādi var rasties draudi dzīvībai no elektriskā trieciena un ierīce var tikt bojāta.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

► Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei vispirms atdzist.

UZMANĪBU!

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

Lai tīrīt būtu vieglāk, izjauciet taukvāres katlu pa daļām:

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

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 ūdenī samitrinātu lupatiņu, lai taukvāres traukā **(4)** vairs nebūtu mazgājamā līdzekļa palieku. 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.

13. Uzglabāšana

1) Paceliet vai nesiet ierīci aiz sānu rokturiem, kas atrodas pie korpusa.

2) Tīkla kabeli aptiniet apkārt kabeļa uztīšanas ietvaram **(6)** ierīces aizmugurē un nofiksējiet ar kabeļa sastiprinātāju.

3) Uzglabājiet ierīci ar noslēgtu ierīces vāku. Šādi taukvāres katla iekšpuse paliks tīra un tajā neiekļūs putekļi.

14. Padomi

14.1. Frī kartupeļi no svaigiem kartupeļiem

- 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.

14.2. Saldēti frī kartupeļi

- Saldētie frī kartupeļi ir iepriekš vārīti un tādēļ jāfritē tikai vienu reizi.

Piepildiet taukvāres sietus šādi:

Lielais taukvāres siets (3)			
Optimālais daudzums	**Maksimālais daudzums**	**Temperatūra**	**Laiks**
567–600 g	850–900 g	**Skatiet ražotāja sniegto informāciju**	

Mazais taukvāres siets (12)			
Optimālais daudzums	**Maksimālais daudzums**	**Temperatūra**	**Laiks**
267–300 g	400–500 g	**Skatiet ražotāja sniegto informāciju**	

14.3. Dziļi sasaldēti produkti

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

- Nevāriet taukos lielu produktu daudzumu vienā reizē. Taukos vārāmos produktus drīkst iepildīt ne vairāk kā līdz atzīmei MAX taukvāres sieta **(3)** (vai mazo taukvāres sietu **(12)**) iekšpusē.
- Karsējiet eļļu vismaz 15 minūtes, pirms ievietojat 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 burbuļot.

14.4. Kā izvairīties no nevēlamas piegaršas

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

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

- Sakarsējiet eļļu vai taukus līdz apmēram 150 °C un ielieciet taukvāres sietā **(3)** (vai mazajos taukvāres sietos **(12)**) divas plānas maizes šķēles vai pāris mazus pētersiļu zariņus.
- Iegremdējiet taukvāres sietu **(3)** (vai mazos taukvāres sietus **(12)**) taukos un aizveriet vāku.
- Pagaidiet, līdz eļļa vai tauki vairs neburbuļo, un izņemiet maizi vai pētersiļus ar putu karoti. Tagad eļļai vai taukiem atkal ir neitrāla garša.

14.5. Veselīgs uzturs

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

- Nomainiet eļļu vai taukus regulāri. Ja taukvāres katlā galvenokārt gatavojat frī kartupeļus un pēc katras lietošanas reizes eļļu vai taukus izkāšat, varat tos izmantot no 10 līdz 12 reizēm.
- Tomēr neizmantojiet to pašu eļļu vai taukus ilgāk par sešiem mēnešiem. Lūdzu, vienmēr ievērojiet arī instrukcijas uz iepakojuma.
- Ja galvenokārt taukos vārāt proteīnus saturošus pārtikas produktus, piemēram, gaļu vai zivi, parasti eļļa vai tauki nav izmantojami tik ilgi.
- Nejauciet kopā svaigu eļļu ar jau lietotu.
- Nomainiet eļļu vai taukus, ja tie karsēšanas laikā puto, ir ar izteiktu garšu vai rada smaku, vai tad, ja tie kļūst tumši un/vai iegūst sīrupam līdzīgu konsistenci.

15. Taukvāres laiku tabula

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

Pārtikas produkts	**Maks. daudzums**	**Laiks minūtēs**	**Optimālais daudzums**	**Laiks minūtēs**	**Temperatūra (apm.)**
Frikadeles (saldētas)	1000 g	7-13	500 g	7-10	150 °C
Cūkgaļas karbonādes (panētas)	1000 g	15-20	350 g 2 gab.	10-15	150 °C
Pa porcijām sadalīta vista (lieli gabali)	1000 g	15-18	500 g	13-18	150 °C
Pa porcijām sadalīta vista (mazi/vidēji gabali)	1000 g	10-20	400 g	7-15	150 °C
Frī kartupeļi (svaigi)	850-900 g	10-14 / 3-4	567-600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Frī kartupeļi (saldēti)	850-900 g	**Skatiet ražotāja sniegto informāciju**	567-600 g	**Skatiet ražotāja sniegto informāciju**	
Garneles (svaigas)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Sēnes	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

Attiecībā uz norādītajiem grādiem var būt nelielas temperatūras novirzes. Tabulā norādītajām vērtībām ir orientējošs raksturs. Atkarībā no pārtikas produktu īpašībām laiki var atšķirties.

Taukvāres sietu **(3)** (vai mazos taukvāres sietus **(12)**) drīkst piepildīt ar fritējamajiem produktiem ne vairāk kā līdz atzīmei MAX, kas redzama sieta iekšpusē.

16. Likvidēšana

16.1. Ierīces un iepakojuma utilizēšana





Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jānodod noteiktos savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos. Lūdzu, pirms atpakaļnodošanas izdzēsiet visus datus.

Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var utilizēt vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

17. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

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

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments. Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot tīsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 523479_2601 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecinošu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot ***e-pastu***.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecinošu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.

17.1. Serviss

(LV) **Serviss Latvija**
Tālr.: 80005808
E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 523479_2601

17.2. Importētājs

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

18. Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam interneta vietnē **www.kompernass.com** varat ērti un pastāvīgi papildus pasūtīt rezerves daļas.

Noskenējiet šo kvadrātkodu ar savu viedtālruni/planšetdatoru. Izmantojot šo kvadrātkodu, uzreiz atvērsies mūsu tīmekļa vietne, kur varēsiet apskatīt un pasūtīt pieejamās rezerves daļas.

Ievērībai

- Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.
- Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet arī preces numuru (IAN) 523479_2601.
- Ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 84

2. Lieferumfang 84

3. Gerätebeschreibung/Zubehör 84

4. Verwendete Warnhinweise und Symbole 84

5. Technische Daten 85

6. Sicherheitshinweise 85

7. Vor dem ersten Gebrauch 87

8. Acrylamidarme Zubereitung 87

9. Frittieren 87

9.1. Vorbereitungen 87

9.2. Lebensmittel frittieren 88

9.3. Festes Frittierfett 88

10. Nach dem Frittieren 89

11. Frittierfett wechseln 89

12. Reinigung und Pflege 89

13. Lagerung 90

14. Tipps 90

14.1. Pommes frites aus frischen Kartoffeln 90

14.2. Tiefgekühlte Pommes frites 90

14.3. Tiefkühlkost 91

14.4. Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden. 91

14.5. Gesunde Ernährung 91

15. Tabelle Frittierzeiten 92

16. Entsorgung 92

16.1. Gerät und Verpackung entsorgen. 92

17. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 93

17.1. Service 93

17.2. Importeur 93

18. Ersatzteile bestellen 94

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

⚠ WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

ⓘ Hinweis

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

2. 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 **17.1. Service**).

3. Gerätebeschreibung/Zubehör

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

4. 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.

	**Anleitung lesen.** Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	Wechselstrom/-spannung
	Nicht in Wasser tauchen!
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Achtung! Heiße Oberfläche!
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht im Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

5. Technische Daten

Netzspannung	230 V ~, 50 Hz
Nennleistung	2000 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0 W
Max. Einfüllmenge Öl	ca. 4 Liter
Max. Einfüllmenge festes Fett	ca. 3,5 kg

6. 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 Fernwirksystem, 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.

7. 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 **12. Reinigung und Pflege**).

8. 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.

9. 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 **9.3. Festes Frittierfett**.

9.1. 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 (Abb. C).
   - Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs **(11)**, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen (Abb. D).
   - Ziehen Sie den Haltegriff **(11)** nach hinten, so dass dieser am Rand des Frittierkorbes **(3)**/**(12)** anliegt (Abb. E).
   - Der Haltegriff **(11)** sitzt nun fest am Frittierkorb **(3)**/**(12)**.
   - Verfahren Sie mit den weiteren Haltegriffen genauso.

ⓘ 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).

ⓘ 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.

9.2. Lebensmittel frittieren

ACHTUNG!

► Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

Hinweis

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

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

Hinweis

► Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder im Kapitel **15. 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 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.

9.3. 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.

10. 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.

11. 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 **12. Reinigung und Pflege**).
2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **(3)**.
3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über eine der Ecken in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

ⓘ Hinweis

► In jeder Gemeinde oder Stadt ist die Entsorgung von Speiseölen oder -fetten anders geregelt. Oft ist es nicht erlaubt, solche Öle oder Fette im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Entsorgungsmöglichkeiten.

4) Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel **12. Reinigung und Pflege** beschrieben.
5) Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel **9. Frittieren** beschrieben.

12. 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 (Abb. B).
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.

13. 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.

14. Tipps

14.1. Pommes frites aus frischen Kartoffeln

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffel-sorten 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.

14.2. Tiefgekühlte Pommes frites

- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden.

Befüllen Sie die Frittierkörbe wie folgt:

großer Frittierkorb (3)			
optimale Menge	maximale Menge	Temperatur	Zeit
567 - 600 g	850 - 900 g	siehe Angabe des Herstellers	

kleiner Frittierkorb (12)			
optimale Menge	maximale Menge	Temperatur	Zeit
267 - 300 g	400 - 500 g	siehe Angabe des Herstellers	

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. 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.

15. 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.

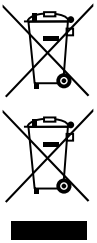
Lebensmittel	**max. Menge**	**Zeit in Minuten**	**optimale Menge**	**Zeit in Minuten**	**Temperatur (ca.)**
Frikadelle (gefroren)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Schweinekoteletts (paniert)	1000 g	15–20	350 g 2 Stück	10–15	150 °C
Hühnchenportionen (große Stücke)	1000 g	15 - 18	500 g	13 –18	150 °C
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	1000 g	10–20	400 g	7 - 15	150 °C
Pommes frites (frisch)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Pommes frites (gefroren)	850 - 900 g	**siehe Angabe des Herstellers**	567 - 600 g	**siehe Angabe des Herstellers**	
Scampis (frisch)	1000 g	3–7	400 g	3–4	130 °C
Pilze	800 g	5–6	400 g	5–6	170–190 °C

Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.

Der Frittierkorb **(3)** (oder die kleinen Frittierkörbe **(12)**) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

16. Entsorgung

16.1. Gerät und Verpackung entsorgen



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet.
LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

17. 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) 523479_2601 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.

17.1. Service

(DE) **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

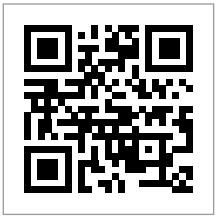
IAN 523479_2601

17.2. Importeur

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

18. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

Hinweis

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 523479_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

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

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information
Stan informacji · Informacijos data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums
Stand der Informationen: 03/2026 · Ident.-No.: SEF32000C5-032026-1