SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SEF3 2000 C5

(GB) (CY)
STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER
Operating instructions

(SI)
CVRTNIK IZ LEGIRANEGA JEKLA
Navodila za uporabo

(SK)
FRITÉZA
Návod na obsluhu

(BA)
FRITEZA OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA
Uputstvo za upotrebu

(MK)
ФРИТЕЗА ОД НЕ'РЃОСУВАЧКИ ЧЕЛИК
Упатства за работа

(RO)
FRITEUZĂ DIN OȚEL INOXIDABIL
Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)
ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ
Οδηγίες χρήσης

(HU)
NEMESACÉL OLAJSÜTŐ
Használati utasítás

(CZ)
FRITÉZA Z NEREZOVÉ OCELI
Návod k obsluze

(HR)
FRITEZA OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA
Upute za upotrebu

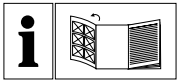
(RS)
FRITEZA OD NERĐAJUĆEG ČELIKA
Uputstvo za upotrebu

(AL)
FRITEZË PREJ ÇELIKU INOKS
Udhëzime përdorimi

(BG)
ФРИТЮРНИК
Ръководство за експлоатация

(DE)
EDELSTAHL-FRITTEUSE
Bedienungsanleitung

IAN 523479_2601



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

HU Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

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

SK Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

HR Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

BA Prije čitanja, rasklopite stranicu s ilustracijama i upoznajte se sa svim funkcijama uređaja.

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

MK Пред да читате, одвиткајте ја страницата со илустрациите, а потоа запознајте се со сите функции на уредот.

AL Para se të lexoni, hapni faqen me ilustrime dhe më pas njihuni me të gjitha funksionet e pajisjes.

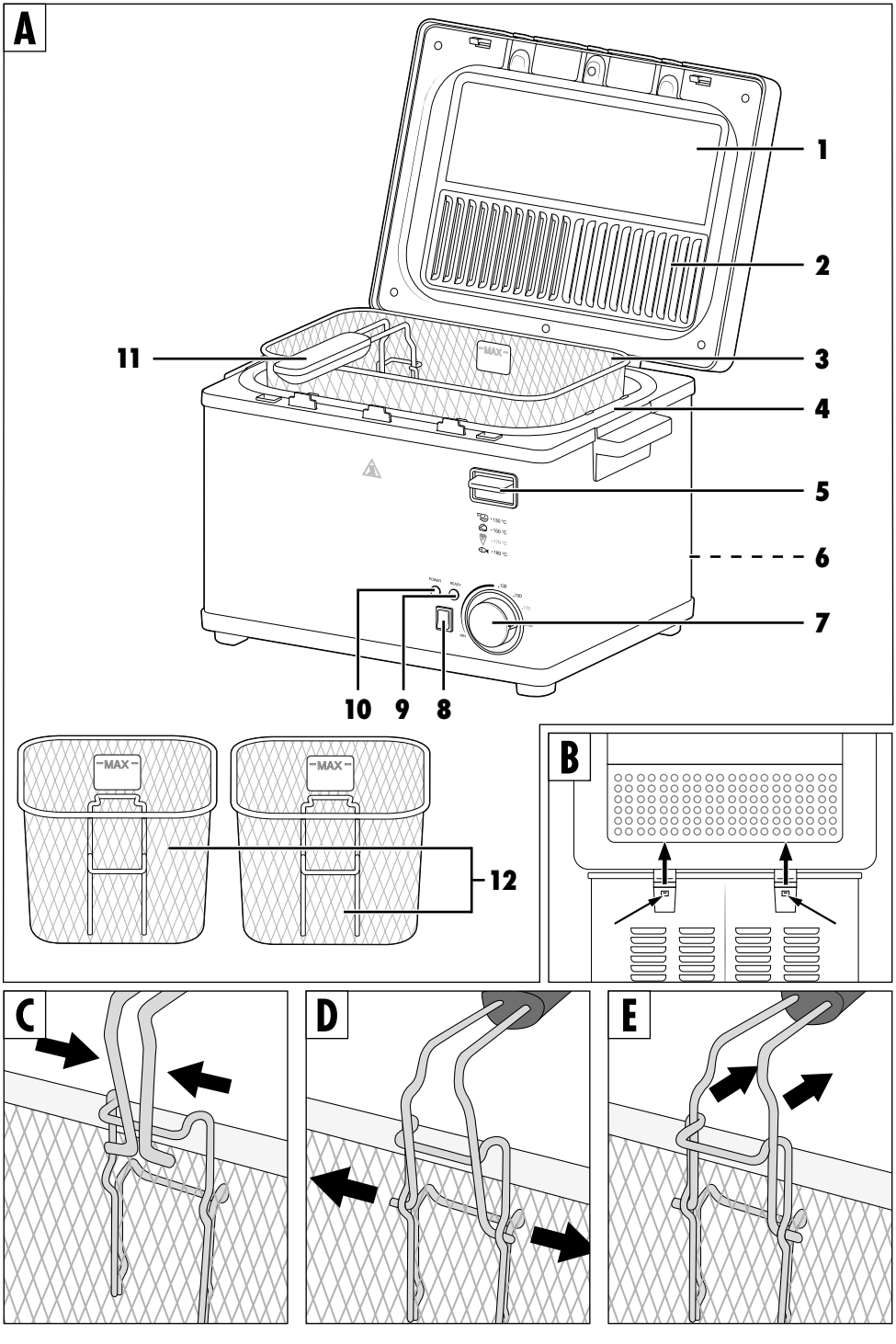
RO Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

GR CY Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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
Magyar	Használati utasítás	Oldal	11
Slovenščina	Navodila za uporabo	Stran	21
Česky	Návod k obsluze	Strana	31
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	41
Hrvatski	Upute za upotrebu	Stranica	51
Bosanski	Upute za upotrebu	Stranica	61
Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	71
Македонски	Упатства за работа	Страница	81
Shqip	Udhëzime përdorimi	Faqe	93
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	103
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	115
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	127
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	139


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**).

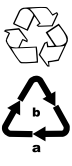
3. Description of appliance/attachments

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.
	This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the Republic of Serbia.

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

(CY) **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

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.

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat 12

2. A csomag tartalma 12

3. Készülékleírás / Tartozékok 12

4. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok 12

5. Műszaki adatok 13

6. Biztonsági utasítások 13

7. Az első használat előtt 15

8. Akrilamid-szegény ételkészítés 15

9. Sütés 15

9.1. Előkészítés 15

9.2. Élelmiszer sütése 16

9.3. Szilárd sütőzsír 16

10. Sütés után 17

11. Sütőzsír csere 17

12. Tisztítás és ápolás 17

13. Tárolás 18

14. Tippek 18

14.1. Sült krumpli friss burgonyából 18

14.2. Fagyasztott hasábburgonya 18

14.3. Fagyasztott élelmiszerek 18

14.4. Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékíztől 18

14.5. Egészséges táplálkozás 19

15. Sütési idők 19

16. Ártalmatlanítás 19

16.1. A készülék és a csomagolás ártalmatlanítása. 19

17. A Kompernass Handels GmbH garanciája 20

17.1. Szerviz 20

17.2. Gyártja 20

18. Pótalkatrészek rendelése 20

1. Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek olajban való sütéséhez magánháztartásokban történő használatra készült. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célra.

A készüléket csak száraz helyiségekben használja és ne használja a szabadban.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

A készülék rendeltetésellenes és/vagy rendeltetésétől eltérő használata veszélyes lehet.

- ► A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ► Tartsa be a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot.

ⓘ Tudnivaló

- ► A készülék rendeltetésellenes és/vagy rendeltetésétől eltérő használata veszélyes lehet. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni. Tartsa be a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot. A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkából, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrész használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül a felhasználó viseli.

2. A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- nemesacél olajsütő
- 3 sütőkosár
- 2 tartófogantyú
- használati útmutató

1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót!

2) Távolítsa el a készülékről teljesen a csomagolóanyagot és az esetleges címkéket.

ⓘ Tudnivaló

- ► Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ► Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **17.1. Szerviz** fejezetet).

3. Készülékleírás / Tartozékok

1 kémlelő ablak
2 állandó fémszűrő
3 sütőkosár (nagy)
4 sütőtartály
5 fedélkioldó gomb
6 kábelcsévélő
7 hőmérséklet-szabályozó
8 be-/kikapcsoló
9 „Ready" ellenőrzőlámpa
10 „Power" ellenőrző lámpa
11 tartófogantyú
12 sütőkosár (kicsi)

4. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

⚠	**VESZÉLY!** Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY" figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
⚠	**FIGYELMEZTETÉS!** Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS" figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.

	**VIGYÁZAT!** Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	**FIGYELEM!** Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	**Tudnivaló:** Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	**Olvassa el az útmutatót.** A termék használata előtt olvassa el az összes használati és biztonsági utasítást. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.
	Váltóáram/-feszültség
	Ne merítse vízbe!
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Figyelem! Forró felület!
	Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1-7: műanyagok, 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.
	Ez a termék megfelel a Szerb Köztársaság nemzeti irányelveiben rögzített követelményeknek.

5. Műszaki adatok

Hálózati feszültség	230 V ~, 50 Hz
Névleges teljesítmény	2000 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	0 W
Max. betölthető olajmennyiség	kb. 4 liter
Max. betölthető szilárd zsír	kb. 3,5 kg

6. Biztonsági utasítások

⚠ ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- Csatlakoztassa a készüléket egy 230 V ~, 50 Hz hálózati feszültségű konnektorba.
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy hálózati kábelt azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel, vagy az ügyfélszolgálattal vagy hasonlóan képzett személlyel.
- Soha ne merítse vízbe a kezelő-/fűtőelemet és a készülékházat, illetve a hálózati vezetéket és ne tisztítsa ezeket a részeket folyó víz alatt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készüléket nem használhatják 0–8 éves korú gyermekek. 8 évesnél idősebb gyermekek a készüléket csak állandó felügyelet mellett használhatják. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Ügyeljen rá, hogy 8 évesnél fiatalabb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- A készülék tisztítását és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. Ellenőriztesse a készüléket szakképzett szakemberrel és szükség esetén javíttassa meg.
- A sütési folyamat során forró gőz szabadul fel, különösen akkor, amikor kinyitja a fedelet. Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze teljesen száraz, mielőtt olajat vagy folyékony zsírt tölt az olajsütőbe. Ellenkező esetben a forró olaj, illetve forró zsír spriccel.
- Alaposan töröljön szárazra minden élelmiszert, mielőtt azokat az olajsütőbe helyezné. Ellenkező esetben a forró olaj, illetve forró zsír spriccel.
- Különösen a fagyasztott élelmiszerekkel legyen óvatos. Távolítsa el a jégdarabokat. Minél több jég van az élelmiszeren, annál jobban spriccel a forró olaj, illetve a forró zsír.
- A készülék részei használat közben felforrósodnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne nyúljon ezekhez a részekhez.
- A készüléket stabil helyzetben, a fogantyúknál fogva kell felállítani, így nem loccsanhat ki a forró folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen olaj vagy zsír a padlóra.
  Csúszásveszély áll fenn!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- Ne használjon külső kapcsolóórát vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetésére.
- Soha ne olvasszon zsírtömböt az olajsütőben. Ha a zsír még nem fedi el a fűtőelemet, akkor a kialakuló túl magas hőmérséklet károsíthatja a fűtőelemet és tüzet okozhat! Előzőleg olvassza fel a zsírt pl. egy edényben.
- Ne használja a készüléket forró felületek közelében.
- Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.


Figyelem! Forró felület!

Soha ne használjon vizet az olajsütő eloltásához!

- Túlmelegedés esetén a használt, illetve piszkos zsír vagy olaj magától meggyullad. Időben cserélje le az olajat, illetve a zsírt. Tűz esetén húzza ki a hálózati csatlakozót és fojtsa el az égő zsírt, illetve olajat takaró segítségével.

(!) FIGYELEM! KÉSZÜLÉKBEN KELETKEZŐ KÁR!

- Soha ne töltsön a MAX jelzésnél több és a MIN jelzésnél kevesebb olajat a sütőtartályba. Minden bekapcsolásnál győződjön meg arról, hogy van-e elegendő zsír vagy olaj az olajsütőben.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs benne olaj vagy folyékony zsír. Ellenkező esetben a készülék túlhevülhet.
- Az olajsütő csak élelmiszerek olajban történő sütésére használható. Nem folyadékok főzésére tervezték.

7. Az első használat előtt

- Első használata előtt az olajsütőt alaposan tisztítsa meg és gondosan törölje szárazra az egyes szerkezeti elemeit (lásd a **12. Tisztítás és ápolás** fejezetet).

8. Akrilamid-szegény ételkészítés

Az akrilamid olyan potenciálisan rákkeltő anyag, ami keményítőtartalmú élelmiszerek olajban való sütésekor, aminosavakkal reagálva nagyobb mennyiségben képződik. 175 °C feletti hőmérsékleten rohamosan nő az akril-amid képződése.

Ennél fogva keményítőtartalmú élelmiszereket, mint például a sült burgonyát lehetőleg ne süssön 170 °C felett. A sütnivaló élelmiszert aranysárgára és ne sötétre vagy barnára süsse. Csak így készítheti el az ételt akrilamid-szegény módon.

9. Sütés

Az olajsütő használatához sütőolaj vagy folyékony sütőzsír használata ajánlott. Használható szilárd sütőzsír is. Ezzel kapcsolatban, kérjük olvassa el először a **9.3. Szilárd sütőzsír** fejezetet.

9.1. Előkészítés

1) Állítsa a készüléket vízszintes, sima, stabil és hőálló felületre.

(i) Tudnivaló

► Amennyiben az olajsütőt tűzhely feletti páraelszívó alá kívánja állítani, győződjön meg arról is, hogy a tűzhely ki van kapcsolva.

2) Tekerje le teljesen a hálózati kábelt a kábelcsévélőről **(6)**.

3) Nyomja meg a fedélkioldó gombot **(5)**. A készülék fedele felpattan.

4) Vegye ki a sütőkosarakat **(3)**/**(12)** és rögzítse a tartófogantyúkat **(11)** a két kisebb sütőkosáron **(12)** és a nagy sütőkosáron **(3)**:

- Nyomja kissé össze a tartófogantyú **(11)** rúdjait olyan módon, hogy a tartócsapokat belülről be lehessen tolni a sütőkosár füleibe **(3)**/**(12)** (C ábra).
- Oldja ki a tartómarkolat **(11)** összenyomott rúdjait úgy, hogy a tartócsapok a fülekbe érjenek (D ábra).
- Húzza hátra a tartófogantyút **(11)** úgy, hogy az a sütőkosár **(3)**/**(12)** szélénél legyen (E ábra).
- Ezzel a tartómarkolat **(11)** megfelelően rögzül a sütőkosárban **(3)**/**(12)**.
- A többi tartófogantyúval is tegye ugyanezt.

(i) Tudnivaló

► Csak olyan olajokat vagy zsírokat használjon, amelyek kifejezetten „nem habzóként" vannak megjelölve és alkalmasak olajsütőben történő sütéshez. Ez az információ megtalálható a csomagoláson vagy a címkén.

► Soha ne keverjen össze különböző típusú olajat vagy zsírt! Előfordulhat, hogy az olajsütő túlhabzik.

5) Töltse fel a száraz és üres sütőtartályt **(4)** olajjal, folyékony vagy olvasztott zsírral (kb. 4 l olaj vagy kb. 3,5 kg szilárd zsír).

(i) Tudnivaló

► Soha ne töltsön a MAX jelzésnél több és a MIN jelzésnél kevesebb zsírt vagy olajat a sütőtartályba **(4)**.

6) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

⚠ VESZÉLY!

► A hálózati kábel nem érhet az olajsütő forró részeihez. Áramütés veszélye!

7) Helyezze vissza a sütőkosarat **(3)** (vagy a kis sütőkosarakat **(12)**).

8) Csukja be a fedelet.

9.2. Élelmiszer sütése

(!) FIGYELEM!

► Soha ne használja a fritőzt olaj/zsír nélkül!

(i) Tudnivaló

► Élelmiszerek sütéséhez a nagy sütőkosarat **(3)**, mindkét kisméretű sütőkosarat **(12)** vagy csak az egyik kisméretű sütőkosarat **(12)** is beakaszthatja a készülékbe. A példa a nagyméretű sütőkosarat **(3)** írja le. A kisméretű sütőkosárral **(12)** is ugyanígy járjon el.

1) Kapcsolja be az olajsütőt a be-/kikapcsolóval **(8)**. Az ellenőrző lámpa **(10)** világítani kezd.

2) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **(7)** a kívánt hőmérsékletre. Az olaj, illetve a zsír a kívánt hőmérsékletre melegszik. A beállított hőmérséklet elérésekor világítani kezd a Ready ellenőrző lámpa **(9)**.

(i) Tudnivaló

► A megfelelő sütési hőmérséklet megtalálható a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati útmutató **15. Sütési idők** fejezetében. Az olajsütő elülső oldalán található ábrák általános tájékoztatást adnak arról, hogy milyen élelmiszereket, milyen hőfokon kell sütni:

Ikon	Élelmiszer	Hőmérséklet
	garnélarák	130 °C
	csirke	150 °C
	hasábburgonya (friss)	170 °C
	hal	190 °C

A megadott értékek csak tájékoztató jellegűek. A hőmérséklet az élelmiszer jellegétől és az egyéni ízléstől függően változhat!

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

► A sütési folyamat közben a fedél és a fritőz nagyon forró. Ezért sütés közben csak a fogantyút fogja meg! Égési sérülés veszélye! Ajánlott edényfogó kesztyűt használni.

3) Nyomja meg a fedélkioldó gombot **(5)**.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

► Legyen óvatos a sütőkosár **(3)** feltöltésénél. Ez nagyon forró!

4) Vegye ki a sütőkosarat **(3)** az olajsütőből. Helyezze bele a sütni kívánt élelmiszert. A sütőkosár **(3)** csak a sütőkosár **(3)** belsejében található MAX jelölésig vagy legfeljebb 1 kg sütni kívánt élelmiszerrel tölthető meg. Mindig ügyeljen azonban a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán feltüntetett sütési mennyiségre!

5) Óvatosan engedje le a sütőkosarat **(3)** a forró olajba.

6) Zárja be a készülékfedelet.

(i) Tudnivaló

► A készülék tetején található kémlelő ablakon **(1)** keresztül nyomon követhető a sütési folyamat.

9.3. Szilárd sütőzsír

A zsír spriccelésének és a készülék túlzott felmelegedésének megakadályozása érdekében, szilárd sütőzsír használata esetén tegye meg a következő óvintézkedéseket:

- Friss zsír használata esetén először edényben, alacsony hőfokon olvassza fel a zsírtömböket. Öntse a felolvasztott zsírt óvatosan az olajsütőbe. Csak ez után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót és kapcsolja be az olajsütőt.
- Használat után a megszilárdult zsírral teli olajsütőt tartsa szobahőmérsékleten.
- Ha a zsír túl hideg, akkor előfordulhat, hogy az ismételt olvasztás során spriccel! E jelenség megakadályozása érdekében fa- vagy műanyagpálcával szúrjon lyukat a megdermedt zsírba. Ügyeljen arra, hogy a sütőtartály **(4)** védőrétege ne sérüljön meg.
- A zsír megolvasztásához kapcsolja be a készüléket a ki/be kapcsolóval **(8)** és állítsa a hőmérséklet-szabályozót **(7)** 130 °C-ra. A Power ellenőrző lámpa **(10)** világít.
- Várja meg a zsír teljes felolvadását. Közben a Ready ellenőrző lámpa **(9)** többször kigyullad, majd kialszik. A kívánt sütési hőmérsékletet csak a zsír teljes felolvadását követően állítsa be.

10. Sütés után

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

► Soha ne érjen hozzá a sütőkosárhoz **(3)** sütés után. Ez nagyon forró! A sütőkosarat **(3)** csak a tartófogantyúnál **(11)** fogva emelje ki az olajsütőből!

1) Ha a sütni kívánt termék elkészült, nyomja meg a fedélkioldó gombot **(5)**, hogy felpattanjon a fedél.
2) Emelje meg a sütőkosarat **(3)** és akassza a készülék szélére, hogy a felesleges zsír le tudjon csöpögni.
3) Nyomja meg a be-/kikapcsolót **(8)**. Az olajsütő kikapcsolódik. Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati csatlakozóaljzatból.
4) Ha a sütni kívánt termék lecsöpögött, emelje ki óvatosan a sütőkosarat **(3)** az olajsütőből.
5) Az elkészített ételt tegye tálba vagy szűrőbe (bélelje ki nedvszívó papírtörlővel!).

Ha nem használja rendszeresen az olajsütőt, akkor azt ajánljuk, hogy a már kihűlt olajat tartsa jól lezárt üvegben vagy más sütő-edényben, lehetőleg hűtőben vagy más hűvös helyen. Az üvegeket apró lyukú szűrőn keresztül töltse meg, így kiszűrheti az olajban lévő ételmorzsákat.

11. Sütőzsír csere

Csak akkor cserélje ki az olajat, ha az teljesen lehűlt. A szilárd zsír csak annyira legyen folyékony, hogy még ki lehessen önteni.

1) Nyomja meg a fedélkioldó gombot **(5)** és vegye le a fedelet (lásd a **12. Tisztítás és ápolás** fejezetet).
2) Vegye ki a sütőkosarat **(3)**.
3) A készüléket az oldalsó fogantyúnál fogja meg és a sarkok egyikén keresztül öntse ki az olajat vagy zsírt megfelelő tárolóedénybe, pl. üvegekbe. Használjon erre a célra tölcsért.

ⓘ Tudnivaló

► Minden településen vagy városban másképpen szabályozzák az étolaj vagy zsír ártalmatlanítását. Gyakran nem engedélyezett az ilyen olajok és zsírok normális háztartási hulladékban történő ártalmatlanítása. Kérjük, hogy érdeklődjön a települési önkormányzatánál az ártalmatlanítási lehetőségekről.

4) Tisztítsa meg az olajsütő minden részét a **12. Tisztítás és ápolás** részben leírtak szerint.
5) Töltsön friss olajat vagy zsírt az olajsütőbe, a **9. Sütés** részben leírtak szerint.

12. Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY!

► A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.

Semmiképpen ne merítse a készüléket vagy annak részeit folyadékba! Az áramütés által életveszély állhat fenn és a készülék megsérülhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

► Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

ⓘ FIGYELEM!

► Az alkatrészek tisztításához ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket/-anyagokat, például súrolókrémet vagy acélforgácsot. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében!

A könnyebb tisztítás érdekében szedje szét az olajsütőt:

1) Nyissa ki a készülékfedelet. Nyomja be pl. egy pálcával a készülék hátoldalán lévő pánttartókon található lyukakat és ezzel egyidőben felfelé húzza ki a készülék fedelét a pánttartókból (B ábra).
2) Vegye ki a sütőkosarat **(3)** (vagy a kis sütőkosarakat **(12)**).

■ A sütőkosarakat **(3)**/**(12)** mosogatógépben is tisztíthatja. Ezek mosogatógépben is tisztíthatók. Ehhez viszont vegye le a tartófogantyúkat **(11)**.

■ A tartófogantyúkat **(11)** meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Majd öblítse le tiszta vízzel.

■ A készülékházat és a sütőtartályt **(4)** nedves törlőkendővel tisztítsa. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőkendőre. Ezt követően alaposan törölje át csak vízzel benedvesített törlőkendővel, hogy ne maradjon mosogatószer a sütőtartályban **(4)**. A készülékházat és a sütőtartályt **(4)** alaposan törölje szárazra.

■ A készülékfedelet meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Majd öblítse le tiszta vízzel. A készülékfedelet alaposan törölje szárazra és állítsa az oldalára úgy, hogy a fedél belsejében maradt víz ki tudjon folyni.
Ügyeljen arra, hogy a fedél teljesen száraz legyen, mielőtt újra használná a készüléket!

3) A készülék összeszerelése előtt alaposan töröljön szárazra minden elemet.

13. Tárolás

1) A készüléket a készülékház oldalán lévő fogantyúk segítségével emelje fel vagy vigye.
2) Csavarja a hálózati kábelt a készülék hátoldalán lévő kábelcsévélőre **(6)** és rögzítse csipesszel a kábel végét.
3) A készüléket lezárt tetővel tárolja. Így az olajsütő belseje tiszta és pormentes marad.

14. Tippek

14.1. Sült krumpli friss burgonyából

- A sütésre szánt burgonyának kifogástalannak kell lennie és nem szabad, hogy csírás legyen.
- A sütéshez „lisztes" vagy „kevésbé szétfövő" burgonyafajtákat kell használni.
- Hámozás után - a kívánt elkészítési eljárásnak megfelelően - vágja apró darabokra (hasábokra vagy szeletekre) a burgonyát.
- A további felhasználás előtt áztassa vízben a burgonyát kb. egy órán keresztül. Ezáltal kioldódik a cukor egy része, ami az akrilamid-képződés egyik kiindulási anyaga.
- Alaposan szárítsa meg a burgonyát.
- A saját készítésű hasábburgonyát mindig kétszer süsse meg:
  – először 10 - 14 percig 150 °C-on, majd 3 - 4 percig 170 °C-on a kívánt barnaságtól függően.

14.2. Fagyasztott hasábburgonya

- A fagyasztott hasábburgonya előfőzött, ezért csak egyszer kell megsütni.

Töltse meg a sütőkosarakat az alábbiak szerint:

nagy sütőkosár (3)			
optimális mennyiség	**maximális mennyiség**	**hőmérséklet**	**idő**
567 - 600 g	850 - 900 g	**lásd a gyártó adatait**	

kicsi sütőkosár (12)			
optimális mennyiség	**maximális mennyiség**	**hőmérséklet**	**idő**
267 - 300 g	400 - 500 g	**lásd a gyártó adatait**	

14.3. Fagyasztott élelmiszerek

A fagyasztott élelmiszerek (-16 és -18 °C) az olajat vagy zsírt jelentősen lehűtik, így nem lesz elég gyors a sütési folyamat, sőt még az is előfordulhat, hogy túl sok olajat vagy zsírt szívnak magukba. Ennek elkerülése érdekében, kérjük, az alábbiak szerint járjon el:

- Ne süssön egyszerre nagy mennyiséget. A sütni kívánt élelmiszer legfeljebb a sütőkosár **(3)** (vagy a kis sütőkosarak **(12)**) belsejében található MAX jelzésig érhet.
- Forrósítsa az olajat legalább 15 percig, mielőtt belehelyezné a sütni kívánt élelmiszert.
- A hőmérséklet-szabályozót **(7)** állítsa a használati útmutatóban vagy a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán megadott hőmérsékletre.
- Sütés előtt lehetőleg szobahőmérsékleten olvassza ki a fagyasztott élelmiszert. A sütni kívánt élelmiszer olajsütőbe helyezése előtt távolítsa el róla a lehető legtöbb jeget és vizet.
- A sütni kívánt élelmiszereket lehetőleg lassan és óvatosan helyezze az olajsütőbe, ugyanis a fagyasztott élelmiszerek a forró olajban vagy zsírban hirtelen és hevesen felpezseghetnek.

14.4. Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékíztől

Egyes élelmiszerek, különösen a halak, sütés közben folyadékot adnak le. Ezek a folyadékok felhalmozódnak a sütőolajban vagy sütőzsírban és befolyásolhatják a később ugyanabban az olajban vagy zsírban sült ételek szagát és ízét.

Így járjon el annak érdekében, hogy az Ön által használt olaj vagy zsír ismét semleges ízű legyen:

- Forrósítsa fel az olajat vagy zsírt kb. 150 °C-ra és tegyen két vékony szelet kenyeret vagy néhány szál petrezselymet a sütőkosárba **(3)** (vagy a kis sütőkosarakba **(12)**).
- Engedje le a sütőkosarat **(3)** (vagy a kisméretű sütőkosarakat **(12)**) a zsírba és zárja le a fedelet.
- Várja meg, amíg az olaj vagy zsír már nem pezseg és távolítsa el a kenyeret vagy a petrezselymet fölözőkanál segítségével. Az olaj vagy zsír ismét semleges ízű.

14.5. Egészséges táplálkozás

A táplálkozási tanácsadók olyan növényi olajok és zsírok használatát ajánlják, amelyek telítetlen zsírsavakat (pl. linolsavat) tartalmaznak. Ezek az olajok és zsírok azonban más zsiradékfajtákhoz viszonyítva gyorsabban elveszítik pozitív tulajdonságaikat, ezért azokat gyakrabban ki kell cserélni. Kövesse az alábbi tanácsokat:

- Rendszeresen cserélje le az olajat vagy zsírt. Ha az olajsütőt főként hasábburgonya készítésére használja és az olajat vagy a zsírt minden használat után átszűri, akkor a zsiradék 10 - 12 alkalommal is használható.
- Ne használja azonban az olajat vagy a zsírt hat hónapnál hosszabb ideig. Kérjük, mindig vegye figyelembe a csomagoláson található utasításokat is.
- Az olaj vagy zsír általában rövidebb ideig használható akkor, ha főként fehérjetartalmú ételeket, például húst vagy halat süt benne.
- Ne keverje össze a friss és a használt olajat.
- Cserélje le az olajat vagy a zsírt akkor, ha hevítéskor habosodik, ha átható íz vagy szag képződik, ha sötét színű lesz és/vagy szirup-szerű állaga lesz.

15. Sütési idők

A táblázat példákat ad arra, hogy mely ételeket milyen hőmérsékleten és mennyi ideig kell sütni. Amennyiben a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán lévő utasítások eltérnek a táblázatban megadottaktól, kérjük, hogy a csomagoláson található utasításokat kövesse.

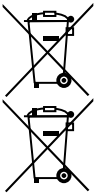
élelmiszer	**max. mennyiség**	**idő percben**	**optimális mennyiség**	**idő percben**	**hőmérséklet (kb.)**
német fasírt (fagyasztott)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
sertéskaraj (panírozott)	1000 g	15 - 20	350 g 2 darab	10–15	150 °C
csirkedarabok (nagy darabok)	1000 g	15 - 18	500 g	13 - 18	150 °C
csirkedarabok (kicsi/közepes darabok)	1000 g	10 - 20	400 g	7 - 15	150 °C
hasábburgonya (friss)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
hasábburgonya (fagyasztott)	850 - 900 g	**lásd a gyártó adatait**	567 - 600 g	**lásd a gyártó adatait**	
garnéla (friss)	1000 g	3 - 7	400 g	3 - 4	130 °C
gomba	800 g	5 - 6	400 g	5 - 6	170–190 °C

A hőmérsékleti értékek tekintetében kisebb eltérések adódhatnak. A táblázatban megadott értékek tájékoztató jellegűek.
Az élelmiszerek jellegétől függően az elkészítési idők változhatnak.

A sütőkosár **(3)** (vagy a kicsi sütőkosarak **(12)** legfeljebb a belsejében/belsejükben lévő MAX jelölésig tölthető/tölthetők meg a sütni kívánt élelmiszerrel.

16. Ártalmatlanítás

16.1. A készülék és a csomagolás ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekes szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

17. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges. Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik elölről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garancia lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire. A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet. A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 523479_2601.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.

17.1. Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 523479_2601

17.2. Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH • BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM • NÉMETORSZÁG • www.kompernass.com

18. Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a **www.kompernass.com** weboldalon.

Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

Tudnivaló

- Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 523479_2601.
- Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

Kazalo

1. Predvidena uporaba 22

2. Vsebina kompleta 22

3. Opis naprave/pribor 22

4. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih 22

5. Tehnični podatki 23

6. Varnostni napotki 23

7. Pred prvo uporabo 24

8. Priprava z majhno vsebnostjo akrilamida 24

9. Cvrtje 25

9.1. Priprave 25

9.2. Cvrtje živil 25

9.3. Trda mast za cvrtje. 26

10. Po cvrtju 26

11. Menjava maščobe za cvrtje 26

12. Čiščenje in vzdrževanje 27

13. Shranjevanje 27

14. Nasveti 27

14.1. Krompirček iz svežega krompirja 27

14.2. Zamrznjeni krompirček 27

14.3. Globoko zamrznjena živila 28

14.4. Kako odpravite nezaželeni priokus 28

14.5. Zdrava prehrana 28

15. Tabela časov cvrtja 28

16. Odstranjevanje med odpadke 29

16.1. Odstranitev naprave in embalaže 29

17. Proizvajalec 29

18. Pooblaščeni serviser 29

19. Garancijski list 29

20. Naročanje nadomestnih delov 30

1. Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za cvrtje živil v zasebnih gospodinjstvih. Naprava je namenjena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in je nikoli ne uporabljajte na prostem.

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

V primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe lahko naprava predstavlja vir nevarnosti.

- ► Napravo uporabljajte izključno v predvidene namene.
- ► Z napravo ravnajte tako, kot je opisano v navodilih za uporabo.

ⓘ Opomba

- ► V primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe lahko naprava predstavlja vir nevarnosti. Napravo uporabljajte izključno v predvidene namene. Z napravo ravnajte tako, kot je opisano v navodilih za uporabo. Izključeno je uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov na podlagi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov. Tveganje nosi izključno uporabnik.

2. Vsebina kompleta

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- cvrtnik iz legiranega jekla
- 3 košare za cvrtje
- 2 ročaja
- navodila za uporabo

1) Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
2) Z naprave odstranite vse embalažne materiale in morebitne nalepke.

ⓘ Opomba

- ► Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- ► V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **18. Pooblaščeni serviser**).

3. Opis naprave/pribor

1 okence
2 trajni kovinski filter
3 košara za cvrtje (velika)
4 posoda za cvrtje
5 tipka za sprostitev pokrova
6 navitje kabla
7 regulator temperature
8 stikalo za vklop/izklop
9 kontrolna lučka pripravljenosti
10 kontrolna lučka napajanja
11 ročaja
12 košari za cvrtje (majhni)

4. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

⚠	**NEVARNOST!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
⚠	**OPOZORILO!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
⚠	**PREVIDNO!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
!	**POZOR!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
ⓘ	**Opomba:** Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
📖	**Preberite navodila.** Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Ob predaji izdelka drugim priložite vso dokumentacijo.

	Izmenični tok/napetost
	Ne potapljajte v vodo!
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
	Pozor! Vroča površina!
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjske odpadke!
	Embalažo odstranite na okolju prijazen način.
	Embalaža iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Označene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne snovi, 20-22: papir in karton, 80-98: sestavljeni materiali.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

5. Tehnični podatki

Omrežna napetost	230 V ~, 50 Hz
Nazivna moč	2000 W
Vhodna moč v stanju izklopa	0 W
Maksimalna količina olja	pribl. 4 l
Maksimalna količina masti	pribl. 3,5 kg

6. Varnostni napotki

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- Napravo priključite na električno vtičnico z omrežno napetostjo 230 V ~/50 Hz.
- Da se izognete nevarnosti, naj vam poškodovane električne vtiče ali električne kable takoj zamenja pooblaščeno strokovno osebje ali servisna služba ali podobno usposobljena oseba.
- Upravljalnega/grelnega elementa in ohišja z električno napeljavo nikoli ne potapljajte v vodo ter teh delov ne čistite s tekočo vodo.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- Otroci do 8. leta starosti naprave ne smejo uporabljati. Otroci od 8. leta starosti naprej to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo stalno nadzoruje. Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Napravo in njene električne kable je treba hraniti zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja v obsegu, predvidenem za uporabnike.
- Poskrbite za varen položaj naprave.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.

- Če naprava pade na tla ali je poškodovana, je ne smete več uporabljati. Napravo naj preverijo strokovnjaki in jo po potrebi popravijo.
- Med postopkom cvrtja se sprošča vroča para, še posebej, če odprete pokrov. Do vroče pare ohranjajte varno razdaljo.
- Preden daste v cvrtnik olje ali tekočo mast, zagotovite, da so vsi deli popolnoma suhi. Vroče olje ali vroča mast bi drugače lahko brizgala ven.
- Vsa živila pred postavitvijo v cvrtnik skrbno osušite. Vroče olje ali vroča mast bi drugače lahko brizgala ven.
- Še posebej previdno ravnajte z zamrznjenimi živili. Odstranite vse koščke ledu. Več ko je ledu na živilih, več bo brizganja vroče maščobe.
- Deli naprave se med uporabo segrejejo. Da se izognete opeklinam, se teh delov ne dotikajte.
- Napravo je treba z ročaji postaviti v stabilen položaj, da preprečite razlivanje vroče tekočine.
- Preprečite brizganje olja ali masti na tla. Obstaja nevarnost zdrsa!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- Za upravljanje naprave ne uporabljajte zunanje stikalne ure ali ločenega daljinskega sistema.
- Masti v blokih nikoli ne topite v cvrtniku. Zaradi visoke temperature, ki nastane, dokler mast še ne prekriva grelnega elementa, se grelni element lahko poškoduje ali pa pride do požara! Maščobo prej raztopite v loncu ali podobnem.
- Naprave ne uporabljajte v bližini vročih površin.
- Naprave med obratovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.


Pozor! Vroča površina!

Za gašenje cvrtnika nikoli ne uporabljajte vode!

- Stara oz. onesnažena mast ali olje se zaradi pregretja lahko samodejno vname. Olje ali mast pravočasno zamenjajte. V primeru požara električni vtič potegnite iz vtičnice in gorečo mast ali olje pogasite s pomočjo odeje.

(!) POZOR! POŠKODBE NAPRAVE!

- V posodo za cvrtje nikoli ne dajajte več maščobe kot do oznake MAX in nikoli manj kot do oznake MIN. Pri vsakem vklopu pazite na to, da je v cvrtniku dovolj masti ali olja.
- Naprave nikoli ne vklopite, če v njej ni olja ali tekoče masti. V nasprotnem primeru se lahko naprava pregreje.
- Cvrtnik je primeren samo za cvrtje živil. Ni primeren za kuhanje tekočin.

7. Pred prvo uporabo

- Preden cvrtnik prvič uporabite, posamezne dele temeljito očistite in jih skrbno obrišite (glejte poglavje **12. Čiščenje in vzdrževanje**).

8. Priprava z majhno vsebnostjo akrilamida

Akrilamid je snov, ki morda povzroča raka in ki v večji meri nastaja pri cvrtju živil z vsebnostjo škroba zaradi reakcij z aminokislinami. Pri temperaturah nad 175 °C količina nastalega akrilamida sunkovito naraste.

Zato škrobnata živila, na primer krompirček, po možnosti ne cvrite pri temperaturi nad 170 °C. Ocvrta jed naj bo zapečena le zlato rumeno, ne pa na primer temno ali rjavo. Samo tako dosežete pripravo z majhno vsebnostjo akrilamida.

9. Cvrtje

Priporočamo vam, da v tem cvrtniku uporabljate olje za cvrtje ali tekočo mast za cvrtje. Uporabljate pa lahko tudi trdo mast za cvrtje. O tem najprej preberite poglavje **9.3. Trda mast za cvrtje**.

9.1. Priprave

1) Napravo postavite na vodoravno, ravno in stabilno površino, odporno proti vročini.

Opomba

► Če želite cvrtnik postaviti pod kuhinjsko napo na štedilnik, pazite, da je štedilnik izključen.

2) V celoti odvijte električni kabel z navitja kabla **(6)**.

3) Pritisnite tipko za sprostitev pokrova **(5)**. Pokrov poskoči navzgor.

4) Odstranite košare za cvrtje **(3)**/**(12)** in pritrdite ročaja **(11)** na obe mali košari za cvrtje **(12)** in na veliko košaro za cvrtje **(3)**:

- Stisnite palici ročaja **(11)** malce skupaj, tako da lahko držalna zatiča od znotraj potisnete v odprtini na košari za cvrtje **(3)**/**(12)** (slika C).
- Potem stisnjeni palici ročaja **(11)** spustite, tako da držalna zatiča segata skozi luknji (slika D).
- Ročaj **(11)** potegnite nazaj, da se nasloni na rob košare za cvrtje **(3)**/**(12)** (slika E).
- Ročaj **(11)** je sedaj trdno pritrjen na košari za cvrtje **(3)**/**(12)**.
- Enako ravnajte z drugimi držali.

Opomba

► Uporabljajte samo olja ali maščobe, na katerih je izrecno označeno, da se ne penijo in da se lahko uporabljajo za cvrtje. Te informacije najdete na embalaži ali etiketi.

► Nikoli ne pomešajte različnih vrst masti ali olja! Peneča se maščoba bi lahko stekla čez rob cvrtnika.

5) Napolnite suho in prazno posodo za cvrtje **(4)** z oljem, tekočo ali staljeno mastjo (pribl. 4 l olja ali pribl. 3,5 kg trdne masti).

Opomba

► V jekleno posodo **(4)** nikoli ne dajajte več masti ali olja kot do oznake MAX in nikoli manj kot do oznake MIN.

6) Vtaknite električni vtič v vtičnico.

NEVARNOST!

► Električni kabel ne sme priti v stik z vročimi deli cvrtnika. Nevarnost električnega udara!

7) Vstavite košaro za cvrtje **(3)** (ali majhni košari za cvrtje **(12)**) znova v napravo.

8) Zaprite pokrov.

9.2. Cvrtje živil

POZOR!

► Cvrtnik nikoli ne sme delovati brez olja/masti!

Opomba

► Za cvrtje živil lahko v napravo obesite samo veliko košaro za cvrtje **(3)**, majhni košari za cvrtje **(12)** ali samo eno majhno košaro za cvrtje **(12)**. Kot primer je tukaj opisana le velika košara za cvrtje **(3)**. Enako ravnajte pri majhnih košarah za cvrtje **(12)**.

1) Vklopite cvrtnik s stikalom za vklop/izklop **(8)**. Kontrolna lučka napajanja **(10)** zasveti.

2) Obrnite regulator temperature **(7)** na želeno temperaturo. Olje ali mast se segreje na želeno temperaturo. Ko je nastavljena temperatura dosežena, kontrolna lučka pripravljenosti **(9)** zasveti.

Opomba

► Pravilno temperaturo cvrtja najdete navedeno na embalaži živila ali v tabeli v poglavju **15. Tabela časov cvrtja** teh navodil za uporabo. Osnovna navodila o tem, katera živila se cvrejo pri kateri temperaturi, najdete na slikah na sprednji strani cvrtnika:

Simbol	Živilo	Temperatura
	kozice	130 °C
	piščanec	150 °C
	krompirček (svež)	170 °C
	ribe	190 °C

Navedene vrednosti služijo samo za orientacijo. Temperatura se lahko spreminja v odvisnosti od lastnosti živila in osebnega okusa!

⚠ OPOZORILO!

► Pokrov in cvrtnik sta med postopkom cvrtja zelo vroča. Zato se med postopkom cvrtja dotikajte samo ročajev! Nevarnost opeklin! Po možnosti uporabljajte rokavice za vročo posodo.

3) Pritisnite tipko za sprostitev pokrova **(5)**.

⚠ OPOZORILO!

► Bodite previdni pri polnjenju košare za cvrtje **(3)**! Ta je zelo vroča!

4) Previdno dvignite košaro za cvrtje **(3)** iz cvrtnika. V košaro dajte živilo za cvrtje. Pri tem sme biti košara za cvrtje **(3)** z živilom napolnjena največ do oznake MAX v notranjosti košare za cvrtje **(3)** ali z največ 1 kg živila.
Vedno upoštevajte tudi količino živila za cvrtje, navedeno na embalaži živila za cvrtje!

5) Previdno spustite košaro za cvrtje **(3)** v vroče olje ali mast.

6) Zaprite pokrov naprave.

ⓘ Opomba

► Skozi okence **(1)** v pokrovu naprave lahko nadzorujete postopek cvrtja.

9.3. Trda mast za cvrtje

Da preprečite brizganje masti in pregrevanje naprave, izvajajte pri uporabi trde masti za cvrtje naslednje previdnostne ukrepe:

- Če uporabljate svežo mast, kose masti najprej počasi pri nizki temperaturi stopite v normalnem loncu. Staljeno mast previdno ulijte v cvrtnik. Šele potem električni vtič vtaknite v vtičnico in vklopite cvrtnik.
- Po uporabi cvrtnik s ponovno strjeno mastjo shranite pri sobni temperaturi.
- Če je mast premrzla, lahko pri ponovnem topljenju začne brizgati ven! Da to preprečite, s palčko iz lesa ali plastike zabodite nekaj lukenj v strjeno mast. Pazite, da se ne poškoduje obloga posode za cvrtje **(4)**!
- Za taljenje masti napravo vklopite s stikalom za vklop/izklop **(8)** in prestavite regulator temperature **(7)** na 130 °C. Kontrolna lučka napajanja **(10)** zasveti.
- Počakajte, da se mast v celoti stali. Pri tem lahko kontrolna lučka pripravljenosti **(9)** vedno znova zasveti in ugasne. Želeno temperaturo cvrtja nastavite, šele ko se je mast v celoti stalila.

10. Po cvrtju

⚠ OPOZORILO!

► Po cvrtju nikoli ne prijemajte košare za cvrtje **(3)**. Ta je zelo vroča! Košaro za cvrtje **(3)** iz cvrtnika dvigajte le za ročaja **(11)**!

1) Ko je vaše živilo ocvrto, pritisnite tipko za sprostitev pokrova **(5)**, tako da pokrov poskoči navzgor.

2) Dvignite košaro za cvrtje **(3)** in jo obesite na rob naprave, da se lahko odvečna maščoba odcedi.

3) Pritisnite stikalo za vklop/izklop **(8)**. Cvrtnik je sedaj izklopljen. Povlecite električni vtič iz električne vtičnice.

4) Ko se ocvrto živilo odcedi, košaro za cvrtje **(3)** previdno dvignite iz cvrtnika.

5) Ocvrto živilo dajte v posodo ali cedilo (obloženo z vpojnim kuhinjskim papirjem!).

Ko cvrtnika ne uporabljate, bo najbolje, da olje po ohladitvi shranite v dobro zaprtih steklenicah ali drugih vrstah posode za cvrtje, najbolje v hladilniku ali na drugem hladnem kraju. Steklenice polnite skozi fino cedilo, da iz olja odstranite delce živil.

11. Menjava maščobe za cvrtje

Olje zamenjajte, šele ko se je popolnoma ohladilo. Trda mast mora biti še toliko tekoča, da jo je mogoče prelivati.

1) Pritisnite tipko za sprostitev pokrova **(5)** in snemite pokrov (glejte poglavje **12. Čiščenje in vzdrževanje**).

2) Odstranite košaro za cvrtje **(3)**.

3) Napravo držite za stranska ročaja in olje ali mast izlivajte v kotu v primerno posodo, na primer steklenice. Najbolje bo, da v ta namen uporabite lijak.

ⓘ Opomba

► Odstranjevanje jedilnega olja ali masti je v vsaki občini ali mestu lahko drugače zakonsko urejeno. Velikokrat takšnega olja ali maščobe ni dovoljeno odvreči v običajne gospodinjske odpadke. Prosimo, pozanimajte se o možnostih odstranitve pri svoji občinski ali mestni upravi.

4) Vse dele cvrtnika temeljito očistite, kot je to opisano v poglavju **12. Čiščenje in vzdrževanje**.

5) V cvrtnik nalijte sveže olje ali mast, kot je to opisano v poglavju **9. Cvrtje**.

12. Čiščenje in vzdrževanje

⚠ NEVARNOST!

► Preden začnete napravo čistiti, vedno najprej potegnite električni vtič iz električne vtičnice.

Naprave ali njegovih delov v nobenem primeru ni dovoljeno polagati v kakršne koli tekočine! Tako ravnanje lahko povzroči smrtno nevarnost zaradi električnega udara ter poškoduje napravo.

⚠ OPOZORILO!

► Pred čiščenjem naj se naprava najprej ohladi.

(!) POZOR!

► Za čiščenje delov ne uporabljajte jedkih ali grobih čistil/materialov, na primer abrazivnih čistil ali jeklene volne. Taka sredstva lahko poškodujejo površino naprave!

Za preprosto čiščenje cvrtnik razstavite:

1) Odprite pokrov naprave. S palico ali čim podobnim pritisnite v luknji v držalih tečajev na hrbtni strani naprave in istočasno pokrov naprave povlecite navzgor ter iz držal tečajev (slika E).
2) Odstranite košaro za cvrtje **(3)** (ali majhno košari za cvrtje **(12)**) iz naprave.

- Košare za cvrtje **(3)**/**(12)** lahko očistite v pomivalnem stroju. Primerne so za pomivalni stroj. Vendar pred tem odstranite ročaja **(11)**.
- Očistite ročaja **(11)** v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Potem ga izperite s čisto vodo.
- Očistite ohišje in posodo za cvrtje **(4)** z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo še blago sredstvo za pomivanje. Potem ju temeljito obrišite s krpo, navlaženo samo z vodo, tako da v posodi za cvrtje **(4)** ni več nobenih ostankov sredstva za pomivanje. Ohišje in posodo za cvrtje **(4)** temeljito osušite.
- Očistite pokrov naprave v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Potem ga izperite s čisto vodo. Pokrov naprave temeljito osušite in ga postavite pokonci, tako da lahko iz notranjosti pokrova izteče še preostala voda.
  Upoštevajte, da mora biti pokrov pred ponovno uporabo popolnoma suh!

3) Pred sestavljanjem vse dele dobro osušite.

13. Shranjevanje

1) Napravo dvignite ali prenašajte s pomočjo stranskih ročajev na napravi.
2) Ovijte električni kabel na navitje kabla **(6)** na hrbtni strani naprave in ga pritrdite s kabelsko sponko.
3) Napravo hranite z zaprtim pokrovom. Tako ostane notranjost cvrtnika čista in brez prahu.

14. Nasveti

14.1. Krompirček iz svežega krompirja

- Krompir, ki ga želite cvreti, mora biti brezhiben in ne sme kaliti.
- Za cvrtje je najbolje uporabiti »mokast« krompir ali takšnega, ki »se ne razkuha«.
- Ko ste ga olupili, krompir ustrezno želenemu načinu priprave razrežite (na podolgovate kose ali tanke lističe).
- Pred uporabo krompir pribl. eno uro namakajte v vodi. Tako se izloči del sladkorja, ki predstavlja eno od izhodiščnih snovi za nastanek akrilamida.
- Krompir pustite, da se v celoti posuši.
- Domači pečeni krompirček zmeraj cvrite dvakrat:
  – najprej 10-14 minut pri pribl. 150 °C, potem pa 3-4 minute pri 170 °C, odvisno od želene porjavitve.

14.2. Zamrznjeni krompirček

- Zamrznjeni krompirček je že kuhan in ga je torej treba cvreti le enkrat.

Košare za cvrtje napolnite takole:

Velika košara za cvrtje (3)			
Optimalna količina	Največja količina	Temperatura	Čas
567-600 g	850-900 g	glejte navedbe proizvajalca	

Majhna košara za cvrtje (12)			
Optimalna količina	Največja količina	Temperatura	Čas
267-300 g	400-500 g	glejte navedbe proizvajalca	

14.3. Globoko zamrznjena živila

Globoko zamrznjena živila za cvrtje (-16 do -18 °C) olje ali mast bistveno ohladijo in se zaradi tega ne začnejo peči dovolj hitro ter se lahko navzamejo preveč olja ali masti. Da se temu izognete, postopajte, kot sledi:

- Velikih količin ne cvrite naenkrat. Živilo za cvrtje je dovoljeno dodajati le do oznake MAX v notranjosti košare za cvrtje **(3)** (ali majhnih košar za cvrtje **(12)**).
- Preden daste živilo za cvrtje v cvrtnik, segrevajte olje najmanj 15 minut.
- Nastavite regulator temperature **(7)** na temperaturo, navedeno v teh navodilih za uporabo ali na embalaži živila za cvrtje.
- Najbolje pa je, če globoko zamrznjeno živilo malce odtalite pri sobni temperaturi. Preden daste živilo v cvrtnik, odstranite čim več ledu in vode.
- Živilo za cvrtje dajajte v cvrtnik kar se da počasi in previdno, saj lahko globoko zamrznjena živila vroče olje ali mast močno in hitro pripravijo do penjenja.

14.4. Kako odpravite nezaželeni priokus

Nekatera živila, še posebej ribe, pri cvrtju izločajo tekočino. Te tekočine se zbirajo v olju oz. masti za cvrtje in lahko neugodno vplivajo na vonj ter okus naslednjega živila, ki ga cvrete v istem olju ali masti.

Da ponovno pridobite nevtralno olje ali mast, postopajte, kot sledi:

- Segrejte olje ali mast na pribl. 150 °C in dajte v košaro za cvrtje **(3)** (ali v majhni košari za cvrtje **(12)**) dve tanki rezini kruha ali nekaj vejic peteršilja.
- Spustite košaro za cvrtje **(3)** (ali majhni košari za cvrtje **(12)**) v maščobo in zaprite pokrov.
- Počakajte, dokler se olje ali mast ne peni več, in kruh oziroma peteršilj odstranite z žlico za peno. Olje ali mast bo sedaj ponovno nevtralnega okusa.

14.5. Zdrava prehrana

Strokovnjaki za prehrano priporočajo uporabo rastlinskih olj in maščob, ki vsebujejo nenasičene maščobne kisline (npr. linolno kislino). Vendar pa ta olja in masti hitreje izgubijo svoje pozitivne lastnosti kot druge vrste in jih je zato treba pogosteje zamenjati. Ravnajte v skladu z naslednjimi pravili:

- Olje ali mast pravočasno zamenjajte. Če v cvrtniku v glavnem pripravljate ocvrti krompirček in olje ali mast po vsaki uporabi precedite, ga lahko uporabite 10- do 12-krat.
- Olja ali masti ne uporabljajte dlje kot šest mesecev. Zmeraj upoštevajte tudi navodila na embalaži.
- Na splošno lahko olje ali mast uporabljate manj časa, če v glavnem cvrete živila z vsebnostjo beljakovin, kot so meso ali ribe.
- Svežega olja ne mešajte z rabljenim.
- Olje ali mast zamenjajte, če se pri segrevanju peni, če razvije neprijeten okus ali vonj in če potemni in/ali se zgosti ter postane kot sirup.

15. Tabela časov cvrtja

V tabeli so navedeni primeri, katera živila je treba cvreti pri kateri temperaturi in koliko maščobe za cvrtje pri tem rabite. Če navodila na embalaži živila za cvrtje odstopajo od te tabele, sledite navodilom na embalaži.

Živilo	**Najv. količina**	**Čas v minutah**	**Optimalna količina**	**Čas v minutah**	**Temperatura (pribl.)**
Polpeta (zamrznjena)	1000 g	7-13	500 g	7-10	150 °C
Svinjski kotleti (panirani)	1000 g	15-20	350 g 2 kosa	10-15	150 °C
Kosi piščanca (veliki kosi)	1000 g	15-18	500 g	13-18	150 °C
Kosi piščanca (majhni/srednji kosi)	1000 g	10-20	400 g	7-15	150 °C
Krompirček (svež)	850-900 g	10-14/3-4	567-600 g	10-14/3-4	150 °C/170 °C
Krompirček (zamrznjen)	850-900 g	**glejte navedbe proizvajalca**	567-600 g	**glejte navedbe proizvajalca**	

Živilo	Najv. količina	Čas v minutah	Optimalna količina	Čas v minutah	Temperatura (pribl.)
Škampi (sveži)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Gobe	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

Navedene stopinje lahko malo odstopajo od dejanskih temperatur v praksi. Vrednosti, navedene v preglednici, so mišljene kot pomoč pri odločanju. Časi se lahko razlikujejo glede na kakovost živil.

Košara za cvrtje **(3)** (ali majhni košari za cvrtje **(12)**) sme/smeta biti napolnjena/napolnjeni z živili največ do oznake MAX v notranjosti košare.

16. Odstranjevanje med odpadke

16.1. Odstranitev naprave in embalaže





Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

Pred vračilom naprave izbrišite vse osebne podatke.

Embalaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalažo zavrzite na okolju prijazen način.

17. Proizvajalec

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

18. Pooblaščeni serviser

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 523479_2601

19. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščeni servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščeni servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnost blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.

6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščeni servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali nepooblaščena oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec
Lidl Slovenija d. o. o. k. d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

20. Naročanje nadomestnih delov

Nadomestne dele za ta izdelek lahko udobno naročite v spletu na **www.kompernass.com**.

Preberite kodo QR s svojim pametnim telefonom/tabličnim računalnikom. S to kodo QR pridete neposredno na naše spletno mesto, kjer si lahko ogledate in naročite razpoložljive nadomestne dele.

Opomba

- Če bi imeli težave z naročanjem na spletu, se lahko po telefonu ali e-pošti obrnete na naš servisni center.
- Pri naročilu vedno navedite številko artikla (IAN) 523479_2601.
- Upoštevajte, da spletno naročilo nadomestnih delov ni mogoče v vseh državah dostave.

Obsah

1. Použití v souladu s určením **32**

2. Rozsah dodávky **32**

3. Popis přístroje / příslušenství **32**

4. Použitá výstražná upozornění a symboly **32**

5. Technické údaje **33**

6. Bezpečnostní pokyny **33**

7. Před prvním použitím **35**

8. Příprava jídel bez akrylamidů **35**

9. Fritování **35**

9.1. Příprava 35

9.2. Fritování potravin. 36

9.3. Ztužený fritovací tuk. 36

10. Po fritování **36**

11. Výměna fritovacího tuku **37**

12. Čištění a údržba **37**

13. Skladování **37**

14. Tipy **38**

14.1. Hranolky z čerstvých brambor 38

14.2. Mražené hranolky 38

14.3. Hlubokozmrazené potraviny 38

14.4. Jak se zbavíte nežádoucích pachutí 38

14.5. Zdravá výživa. 38

15. Tabulka fritovacích dob **39**

16. Likvidace **39**

16.1. Likvidace přístroje a obalu 39

17. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH **39**

17.1. Servis 40

17.2. Dovozce 40

18. Objednávání náhradních dílů **40**

1. Použití v souladu s určením

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

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

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

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

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

ⓘ Upozornění

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

2. Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

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

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

ⓘ Upozornění

- ► Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a zda není viditelně poškozená.
- ► V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní horkou linku (viz kapitola **17.1. Servis**).

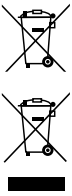
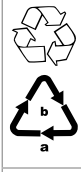
3. Popis přístroje / příslušenství

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

4. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

⚠	**NEBEZPEČÍ!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
⚠	**VÝSTRAHA!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
⚠	**OPATRNĚ!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
!	**POZOR!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
ⓘ	**Upozornění:** Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.

	**Přečtěte si návod.** Před použitím výrobku dbejte všech provozních a bezpečnostních pokynů. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním všechny podklady.
	Střídavý proud/napětí
	Neponořujte do vody!
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Pozor! Horký povrch!
	Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

5. Technické údaje

Síťové napětí	230 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	2000 W
Příkon ve vypnutém stavu	0 W
Max. množství náplně oleje	cca 4 litry
Max. množství náplně ztuženého tuku	cca 3,5 kg

6. Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- Přístroj zapojte do síťové zásuvky se síťovým napětím 230 V ~, 50 Hz.
- Poškozenou síťovou zástrčku nebo síťový kabel nechte okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo nebezpečí.
- Obslužný/ohřívací segment ani plášť přístroje se síťovým kabelem nikdy neponořujte do vody a tyto části přístroje nečistěte ani pod tekoucí vodou..

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Tento přístroj nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho přípojnému kabelu.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- Zajistěte, aby byl přístroj postaven stabilně.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- Během fritování se uvolňuje horká pára, zejména při otevření víka přístroje. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- Dříve, než do fritézy nalijete olej nebo tekutý tuk, se ujistěte, zda jsou všechny díly naprosto suché. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- Osušte pečlivě také všechny potraviny, než je vložíte do fritézy. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- Opatrně zacházejte zejména se zmrazenými potravinami. Odstraňte všechny kousky ledu. Čím více ledu ulpí na potravinách, tím více horký olej nebo horký tuk stříká.
- Některé části přístroje se při jeho používání zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se jich - vyhnete se popáleninám.
- Přístroj by měl být postaven do stabilní polohy pomocí úchytů, aby se zabránilo rozlití horké tekutiny.
- Zabraňte rozstřikům oleje nebo tuku na podlahu. Hrozí nebezpečí uklouznutí!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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


Pozor! Horký povrch!

Nikdy nepoužívejte vodu k hašení fritézy!

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

ⓘ POZOR! POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

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

7. Před prvním použitím

- Před prvním použitím fritézy důkladně očistěte její jednot-livé části a pečlivě je osušte (viz kapitola **12. Čištění a údržba**).

8. Příprava jídel bez akrylamidů

Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která se ve zvýšené míře tvoří při fritování potravin s obsahem škrobů v důsledku reakcí s aminokyselinami. Při teplotách vyšších než 175 °C se prudce zvyšuje tvorba akrylamidu.

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

9. Fritování

Pro použití v této fritéze doporučujeme fritovací olej nebo tekutý fritovací tuk. Můžete používat také ztužený fritovací tuk. Přečtěte si k tomu nejprve kapitolu **9.3. Ztužený fritovací tuk**.

9.1. Příprava

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

ⓘ **Upozornění**

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

2) Odviňte úplně síťový kabel z navíjení kabelu **(6)**.

3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka **(5)**. Víko se rozevře.

4) Vyjměte fritovací koše **(3)**/**(12)** a upevněte úchyty **(11)** na obou malých fritovacích koších **(12)** a na velkém fritovacím koši **(3)**:

– Stlačte tyče úchytu **(11)** mírně k sobě tak, aby bylo možné zasunout přidržovací kolíky zevnitř do ok na fritovacím koši **(3)**/**(12)** (Obr. C).

– Poté pusťte k sobě stlačené tyče úchytu **(11)** tak, aby přidržovací kolíky procházely oky (Obr. D).

– Zatáhněte úchyt **(11)** dozadu, aby dosedal na okraj fritovacího koše **(3)**/**(12)** (Obr. E).

– Úchyt **(11)** nyní dosedá pevně na fritovací koš **(3)**/**(12)**.

– Totéž proveďte s dalšími úchyty.

ⓘ **Upozornění**

► Používejte pouze oleje nebo tuky, které jsou výslovně označeny jako „nepěnivé" a vhodné pro fritování. Tuto informaci naleznete na obalu nebo na etiketě.

► Nikdy vzájemně nemíchejte různé druhy tuků nebo olejů! Mohly by z fritézy přetékat.

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

ⓘ **Upozornění**

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

6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

⚠ **NEBEZPEČÍ!**

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

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

8) Zavřete víko.

9.2. Fritování potravin

POZOR!

► Neprovozujte fritézu nikdy bez oleje/tuku!

Upozornění

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

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

Upozornění

► Správnou fritovací teplotu naleznete na balení potravin, určených k fritování, nebo v kapitole **15. Tabulka fritovacích dob** v tomto návodu k obsluze. Hrubou orientaci, které potraviny lze fritovat a při které teplotě, vám poskytnou obrázky na přední straně fritézy:

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

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

VÝSTRAHA!

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

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

VÝSTRAHA!

► Buďte opatrní při plnění fritovacího koše **(3)**! Je velmi horký!

4) Vyjměte fritovací koš **(3)** z fritézy. Vložte do koše potraviny, které chcete fritovat. Fritovací koš **(3)** se při tom smí naplnit potravinami, které chcete fritovat, nanejvýš po značku Max uvnitř fritovacího koše **(3)** nebo max. do 1 kg. Dodržujte však vždy také množství, určené k fritování, které je uvedeno na balení potravin!
5) Spusťte fritovací koš **(3)** opatrně do horkého oleje nebo tuku.
6) Zavřete víko přístroje.

Upozornění

► Průzorem **(1)** ve víku přístroje můžete sledovat průběh fritování.

9.3. Ztužený fritovací tuk

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

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

10. Po fritování

VÝSTRAHA!

► Po ukončení fritování se nikdy nedotýkejte fritovacího koše **(3)**. Je velmi horký! Fritovací koš **(3)** nadzvedněte z fritézy pouze za úchyty **(11)**!

1) Když jsou fritované potraviny hotové, stiskněte odblokovací tlačítko víka **(5)**, víko se rozevře.
2) Nadzvedněte fritovací koš **(3)** a zavěste jej na okraj přístroje, aby mohl odkapat přebytečný tuk.

3) Stiskněte zapínač/vypínač **(8)**. Fritéza je nyní vypnutá. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
4) Po odkapání fritovaných potravin vyjměte fritovací koš **(3)** opatrně z fritézy.
5) Fritované potraviny dejte do mísy nebo síta (se savým kuchyňským papírem!).

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

11. Výměna fritovacího tuku

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

1) Stiskněte odblokovací tlačítko víka **(5)** a víko sejměte (viz kapitola **12. Čištění a údržba**).
2) Vyjměte fritovací koš **(3)**.
3) Uchopte přístroj za postranní úchyty a vylijte olej nebo tuk přes jeden z rohů do vhodných nádob, například lahví. Pro tyto účely použijte nejlépe trychtýř.

Upozornění

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

4) Důkladně čistěte všechny části fritézy, jak je popsáno v kapitole **12. Čištění a údržba**.
5) Do fritézy doplňujte čerstvý olej nebo tuk, jak je popsáno v kapitole **9. Fritování**.

12. Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ!

► Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.

V žádném případě se přístroj ani jeho části nesmí ponořit do kapalin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.

VÝSTRAHA!

► Před začátkem čištění nechte přístroj nejdříve dostatečně vychladnout.

POZOR!

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

Pro snadné čištění rozeberte fritézu:

1) Otevřete víko přístroje. Tlačte tyčinkou nebo podobným předmětem do otvorů na držácích závěsů na zadní straně přístroje a současně vytáhněte víko přístroje z držáků závěsů směrem nahoru (Obr. B).
2) Vyjměte fritovací koš **(3)** (nebo malé fritovací koše **(12)**).

- Fritovací koše **(3)**/**(12)** můžete mýt v myčce na nádobí. Tyto díly lze mýt v myčce na nádobí. Za tím účelem však sejměte úchyty **(11)**.
- Omyjte úchyty **(11)** v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Poté je dobře opláchněte čistou vodou.
- Otřete plášť a fritovací nádobu **(4)** vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vytřete fritovací nádobu **(4)** hadříkem navlhčeným pouze ve vodě, aby v nádobě neulpěly zbytky mycího prostředku. Plášť a fritovací nádobu **(4)** dobře vytřete do sucha.
- Víko přístroje omyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Poté je dobře opláchněte čistou vodou. Víko přístroje dobře osušte a odstavte je svisle na bok tak, aby z vnitřku víka mohla vytéct zbývající voda.
  Dbejte na to, aby bylo víko před opětovným použitím úplně suché!

3) Před opětovným složením všechny díly dobře vytřete do sucha.

13. Skladování

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

14. Tipy

14.1. Hranolky z čerstvých brambor

- Brambory, které jsou určeny k fritování, by měly být kvalitní a nenaklíčené.
- Pro fritování by se měly použít „moučnaté“ nebo „převážně i po uvaření tvrdé“ odrůdy brambor.
- Po oloupání nakrájejte brambory podle požadovaného způsobu přípravy (hranolky nebo plátky).
- Před dalším použitím nechte brambory cca 1 hodinu namočené ve vodě. Tím se uvolní část cukru, což je jeden z výchozích produktů pro tvorbu akrylamidu.
- Nechte brambory zcela oschnout.
- Vlastnoručně připravované hranolky fritujte vždy dvakrát:
  - nejprve 10 - 14 minut při teplotě cca 150 °C a poté 3 - 4 minuty při teplotě 170 °C, podle požadovaného stupně zhnědnutí.

14.2. Mražené hranolky

- Mražené hranolky jsou předvařené, a proto se musí fritovat pouze jednou.

Naplňte fritovací koše takto:

velký fritovací koš (3)			
optimální množství	**maximální množství**	**teplota**	**doba**
567–600 g	850–900 g	**viz údaj výrobce**	

malý fritovací koš (12)			
optimální množství	**maximální množství**	**teplota**	**doba**
267–300 g	400–500 g	**viz údaj výrobce**	

14.3. Hlubokozmrazené potraviny

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

- Nesmažte větší množství najednou. Vnitřek fritovacího koše **(3)** (nebo malých fritovacích košů **(12)**) se smí naplnit potravinami určenými k fritování maximálně po značku Max.
- Olej zahřívejte minimálně 15 minut a teprve poté vložte potraviny určené k fritování.
- Nastavte regulátor teploty **(7)** na teplotu uvedenou v tomto návodu k obsluze nebo na obalu potravin určených k fritování.
- Hlubokozmrazené potraviny je nejlépe před fritováním nechat mírně roztát při pokojové teplotě. Odstraňte tolik ledu a vody, kolik je možné, než potraviny určené k fritování vložíte do fritézy.
- Potraviny určené k fritování vkládejte do fritézy pokud možno pomalu a opatrně, neboť hlubokozmrazené potraviny mohou způsobit náhlé a prudké vystříknutí oleje nebo tuku.

14.4. Jak se zbavíte nežádoucích pachutí

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

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

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

14.5. Zdravá výživa

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

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

15. Tabulka fritovacích dob

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

Potravina	**max. množství**	**doba v minutách**	**optimální množství**	**doba v minutách**	**teplota (cca)**
Karbanátek (zmrazený)	1000 g	7-13	500 g	7-10	150 °C
Vepřová kotleta (obalená)	1000 g	15-20	350 g 2 kusy	10-15	150 °C
Porce kuřete (velké kusy)	1000 g	15-18	500 g	13-18	150 °C
Porce kuřete (malé/střední kusy)	1000 g	10-20	400 g	7-15	150 °C
Hranolky (čerstvé)	850-900 g	10-14 / 3-4	567-600 g	10-14 / 3-4	150 °C / 170 °C
Hranolky (zmrazené)	850-900 g	**viz údaj výrobce**	567-600 g	**viz údaj výrobce**	
Krevety (čerstvé)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Houby	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

U údajů týkajících se stupňů může dojít k nepatrným teplotním odchylkám. Hodnoty uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. V závislosti na vlastnostech potravin se doby mohou lišit.

Fritovací koš **(3)** (nebo malé fritovací koše **(12)**) se smí uvnitř naplnit potravinami určenými k fritování maximálně po značku Max.

16. Likvidace

16.1. Likvidace přístroje a obalu







Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

17. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 523479_2601 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

17.1. Servis

(CZ) **Servis Česko**

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 523479_2601

17.2. Dovozce

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

18. Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

Upozornění

- Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 523479_2601.
- Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

Obsah

1. Používanie v súlade s určením **42**

2. Rozsah dodávky **42**

3. Opis zariadenia/príslušenstvo **42**

4. Použité výstražné upozornenia a symboly **42**

5. Technické údaje **43**

6. Bezpečnostné upozornenia **43**

7. Pred prvým použitím **45**

8. Príprava bez akrylamidu **45**

9. Fritovanie **45**

9.1. Príprava 45

9.2. Fritovanie potravín 46

9.3. Stužený fritovací tuk 46

10. Po fritovaní **46**

11. Výmena fritovacieho tuku **47**

12. Čistenie a údržba **47**

13. Skladovanie **47**

14. Tipy **48**

14.1. Hranolky z čerstvých zemiakov 48

14.2. Mrazené hranolky 48

14.3. Mrazené potraviny 48

14.4. Ako odstrániť nežiaducu príchuť 48

14.5. Zdravá výživa 48

15. Tabuľka dôb fritovania **49**

16. Likvidácia **49**

16.1. Likvidácia prístroja a obalu 49

17. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH **49**

17.1. Servis 50

17.2. Dovozca 50

18. Objednávanie náhradných dielov **50**

1. Používanie v súlade s určením

Toto zariadenie je určené výlučne na fritovanie potravín v domácnosti. Toto zariadenie je určené výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Zariadenie používajte iba v suchých miestnostiach a nikdy ho nepoužívajte vo voľnom priestranstve.

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určením!

Pri nesprávnom používaní a/alebo používaní zariadenia v rozpore s určením môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev.

- ► Toto zariadenie používajte výlučne v súlade s určením.
- ► Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu.

ⓘ Upozornenie

- ► Pri nesprávnom používaní a/alebo používaní zariadenia v rozpore s určením môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev. Toto zariadenie používajte výlučne v súlade s určením. Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie výlučne užívateľ.

2. Rozsah dodávky

Zariadenie sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- fritéza
- 3 fritovacie koše,
- 2 držiaky,
- návod na obsluhu

1) Vyberte všetky diely zariadenia a návod na obsluhu z kartónového obalu.
2) Odstráňte zo zariadenia všetky obalové materiály a prípadné nálepky.

ⓘ Upozornenie

- ► Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- ► V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným obalom alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **17.1. Servis**).

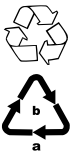
3. Opis zariadenia/príslušenstvo

1 priezor
2 permanentný kovový filter
3 fritovací kôš (veľký)
4 fritovacia nádoba
5 uvoľňovacie tlačidlo veka
6 priestor na navinutie kábla
7 regulátor teploty
8 spínač zap./vyp.
9 kontrolka Ready
10 kontrolka Power
11 držiak
12 fritovacie koše (malé)

4. Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

⚠	**NEBEZPEČENSTVO!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
⚠	**VÝSTRAHA!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
⚠	**OPATRNE!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
!	**POZOR!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.

	**Upozornenie:** Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	**Prečítajte si návod.** Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Neponárať do vody!
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Pozor! Horúci povrch!
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Srbskej republiky.

5. Technické údaje

Sieťové napätie	230 V ~, 50 Hz
Menovitý výkon	2000 W
Príkon vo vypnutom stave	0 W
Max. množstvo oleja	ca. 4 litre
Max. množstvo stuženého tuku	ca. 3,5 kg

6. Bezpečnostné upozornenia

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Dbajte na to, aby v prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde nezachytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Zapojte zariadenie do zásuvky so sieťovým napätím 230 V ~, 50 Hz.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- Nikdy neponárajte ovládacie/vyhrievacie prvky a teleso so sieťovou šnúrou do vody a nikdy nečistite tieto diely pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Toto zariadenie nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov. Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod stálym dohľadom. Toto zariadenie môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo ak boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Zariadenie a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- Zaistite bezpečné umiestnenie zariadenia.
- Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- Ak zariadenie spadne alebo je poškodené, nesmiete ho viac používať. Nechajte zariadenie skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným personálom.
- V priebehu fritovania sa uvoľňuje horúca para, najmä vtedy, keď otvoríte veko zariadenia. Udržujte bezpečnú vzdialenosť od pary.
- Skôr ako nalejete do fritézy olej alebo tekutý tuk, sa uistite, že sú všetky časti úplne suché. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- Pred vkladaním všetkých potravín do fritézy ich starostlivo vysušte. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- S mrazenými potravinami zaobchádzajte mimoriadne opatrne. Odstráňte všetky kúsky ľadu. Čím viac ľadu zostane na potravinách, tým viac bude horúci olej alebo tuk prskať.
- Pri používaní sa časti zariadenia zohrievajú. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- Zariadenie je nutné postaviť pomocou držadiel do stabilnej polohy, aby sa zabránilo rozliatiu horúcej tekutiny.
- Zabráňte vystreknutiu oleja alebo tuku na podlahu. Existuje nebezpečenstvo pošmyknutia!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Na zapínanie a vypínanie zariadenia nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Vo fritéze nikdy nerozpúšťajte kocky tuku. Vysoká teplota, ktorá vzniká, kým tuk nepokryje vyhrievací prvok, môže spôsobiť poškodenie vyhrievacieho prvku alebo požiar! Vždy najprv rozpusťte tuk v hrnci alebo podobnej nádobe.
- Nepoužívajte zariadenie v blízkosti horúcich povrchov.
- Počas činnosti nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.



Pozor! Horúci povrch!

Na hasenie fritézy nikdy nepoužívajte vodu!

- Starý príp. znečistený tuk alebo olej sa pri prehriatí vznieti sám od seba. Preto včas vymieňajte tuk alebo olej. V prípade požiaru vytiahnite zástrčku a horiaci tuk alebo olej zaduste dekou.

ⓘ POZOR! POŠKODENIA ZARIADENIA!

- Nikdy nedávajte do fritovacej nádoby viac tuku než po značku MAX a nikdy menej než po značku MIN. Pri každom zapínaní dbajte na to, aby bolo vo fritéze dostatok tuku alebo oleja.
- Nikdy nezapínajte zariadenie, keď v ňom nie je olej alebo tekutý tuk. Inak môže dôjsť k prehriatiu zariadenia.
- Fritéza je určená len na fritovanie potravín. Nie je určená na varenie tekutín.

7. Pred prvým použitím

- Skôr než fritézu po prvýkrát použijete, poriadne vyčistite jednotlivé diely a starostlivo ich vysušte (pozri kapitolu **12. Čistenie a údržba**).

8. Príprava bez akrylamidu

Akrylamid je látka, ktorá pravdepodobne spôsobuje rakovinu a pri fritovaní potravín, obsahujúcich škrob, vzniká reakciou s aminokyselinami. Pri teplotách vyšších ako 175 °C dochádza k prudkému nárastu tvorby akrylamidu.

Preto fritujte potraviny, obsahujúce škrob, ako sú napríklad hranolky, podľa možnosti pri teplotách neprekračujúcich 170 °C. Fritované potraviny by mali byť len zlatožlté, nie tmavé alebo hnedé. Len tak dosiahnete pokrm bez obsahu akrylamidu.

9. Fritovanie

Pri používaní tejto fritézy odporúčame fritovací olej alebo tekutý fritovací tuk. Môžete použiť aj tuhý fritovací tuk. Prečítajte si o tom najprv kapitolu **9.3. Stužený fritovací tuk**.

9.1. Príprava

1) Postavte zariadenie na vodorovný, rovný, stabilný a tepelne odolný povrch.

ⓘ Upozornenie

► Ak chcete postaviť fritézu na sporák pod odsávač pár, tak dbajte pritom na to, aby bol sporák vypnutý.

2) Úplne odviňte sieťový kábel z priestoru na navíjanie kábla **(6)**.

3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka **(5)**. Veko vyskočí.

4) Vyberte fritovacie koše **(3)**/**(12)** a upevnite držiaky **(11)** na obidvoch malých fritovacích košoch **(12)** a na veľkom fritovacom koši **(3)**:

– Stlačte tyče držiaka **(11)** trocha k sebe tak, aby sa upevňovacie čapy dali posúvať zvnútra do očiek na fritovacom koši **(3)**/**(12)** (Obr. C).

– Potom uvoľnite k sebe stlačené tyče držiaka **(11)** tak, aby upevňovacie čapy prečnievali cez očká (Obr. D).

– Potiahnite držiak **(11)** smerom dozadu tak, aby dosadal na okraj fritovacieho koša **(3)**/**(12)** (Obr. E).

– Držiak **(11)** je teraz pevne upevnený na fritovacom koši **(3)**/**(12)**.

– Rovnako postupujte s ďalšími držiakmi.

ⓘ Upozornenie

► Používajte iba oleje alebo tuky, ktoré sú výslovne označené ako „nepenivé" a sú vhodné na fritovanie. Tieto informácie nájdete na obale alebo etikete.

► Nikdy nemiešajte rôzne druhy oleja alebo tuku! Fritéza by mohla pretiecť.

5) Do suchej a prázdnej fritovacej nádoby **(4)** dajte olej, tekutý alebo roztopený tuk (ca. 4 l oleja alebo ca. 3,5 kg tuhého tuku).

ⓘ Upozornenie

► Nikdy nenapĺňajte fritovaciu nádobu **(4)** tukom alebo olejom nad značku MAX, ale ani pod značku MIN.

6) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

► Sieťový kábel nesmie prísť do styku s horúcimi časťami fritézy. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

7) Znovu nasaďte fritovací kôš **(3)** (alebo malé fritovacie koše **(12)**).

8) Zatvorte veko.

9.2. Fritovanie potravín

(!) POZOR!

► Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja/tuku!

(i) Upozornenie

► Na fritovanie potravín môžete do zariadenia zavesiť buď veľký fritovací kôš **(3)**, oba malé fritovacie koše **(12)**, alebo iba jeden z malých fritovacích košov **(12)**. Ako príklad je tu opísaný iba veľký fritovací kôš **(3)**. Pri malých fritovacích košoch **(12)** postupujte rovnako.

1) Zapnite fritézu spínačom zap./vyp. **(8)**. Rozsvieti sa kontrolka Power **(10)**.
2) Otočte regulátor teploty **(7)** na požadovanú teplotu. Olej alebo tuk sa zohrejú na požadovanú teplotu. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa rozsvieti kontrolka Ready **(9)**.

(i) Upozornenie

► Správnu fritovaciu teplotu nájdete na obale potravín na fritovanie alebo v kapitole **15. Tabuľka dôb fritovania** v tomto návode na obsluhu. Pre hrubú orientáciu, ktoré potraviny sa majú fritovať pri akej teplote, máte k dispozícii vyobrazenia na prednej strane fritézy:

Symbol	Potraviny	Teplota
	Krevety	130 °C
	Kura	150 °C
	Hranolky (čerstvé)	170 °C
	Ryba	190 °C

Uvedené hodnoty sú iba orientačnými pomôckami. Teplota sa môže meniť podľa zloženia a osobnej chuti!

⚠ VÝSTRAHA!

► Veko a fritéza sú počas fritovania veľmi horúce. Preto počas fritovania uchopte iba držadlá! Nebezpečenstvo popálenia! Odporúčame používať kuchynské rukavice.

3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka **(5)**.

⚠ VÝSTRAHA!

► Pri plnení fritovacieho koša **(3)** postupujte opatrne! Tento je veľmi horúci!

4) Vyberte fritovací kôš **(3)** z fritézy. Dajte do nej potravinu na fritovanie. Fritovací kôš **(3)** môžete pritom naplniť potravinami na fritovanie maximálne po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša **(3)** alebo do max. 1 kg. Dodržiavajte vždy tiež množstvo potravín na fritovanie, ktoré je uvedené na obale potraviny na fritovanie!
5) Opatrne ponorte fritovací kôš **(3)** do horúceho oleja alebo tuku.
6) Zatvorte veko zariadenia.

(i) Upozornenie

► Cez priezor **(1)** vo veku zariadenia môžete sledovať priebeh fritovania.

9.3. Stužený fritovací tuk

Ak chcete zabrániť vystrekovaniu tuku a prílišnému zohriatiu zariadenia, dodržte pri používaní fritovacieho tuku nasledujúce bezpečnostné opatrenia:

- Pri používaní čerstvého tuku najprv pomaly roztopte jeho kusy pri nízkej teplote v normálnom hrnci. Opatrne nalejte roztopený tuk do fritézy. Až potom zastrčte zástrčku a zapnite fritézu.
- Po použití odložte fritézu s opäť stuhnutým tukom pri izbovej teplote.
- Keď je tuk príliš studený, môže pri opätovnom rozpúšťaní striekať! Aby ste sa tomu vyhli, urobte drevenou alebo plastovou tyčinkou niekoľko otvorov do stuhnutého tuku. Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu povrchovej úpravy fritovacej nádoby **(4)**!
- Na roztopenie tuku zapnite zariadenie spínačom zap./vyp. **(8)** a nastavte regulátor teploty **(7)** na hodnotu 130 °C. Rozsvieti sa kontrolka Power **(10)**.
- Vyčkajte, dokiaľ sa všetok tuk neroztopí. Kontrolka Ready **(9)** sa pritom môže znova a znova rozsvietiť a zhasnúť. Požadovanú teplotu fritovania nastavte až po roztopení všetkého tuku.

10. Po fritovaní

⚠ VÝSTRAHA!

► Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho koša **(3)** po fritovaní. Tento je veľmi horúci! Fritovací kôš **(3)** vyťahujte z fritézy iba za držiaky **(11)**!

1) Po dofritovaní stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka **(5)** tak, aby veko vyskočilo.

2) Nadvihnite fritovací kôš **(3)** a zaveste ho na okraj zariadenia tak, aby mohol odkvapkať nadbytočný tuk.
3) Stlačte zapínač/vypínač **(8)**. Fritéza je teraz vypnutá. Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
4) Keď fritované potraviny odkvapkali, opatrne zdvihnite fritovací kôš **(3)** z fritézy.
5) Dajte fritovanú potravinu do misy alebo sitka (vyloženého savým kuchynským papierom!).

Pri nepravidelnom používaní fritézy odporúčame odložiť olej po vychladnutí do dobre uzatvorených fľiaš alebo do iných fritovacích nádob, prednostne do chladničky alebo na iné chladné miesto. Fľaše napĺňajte cez jemné sitko, aby ste oddelili čiastočky jedla od oleja alebo tuku.

11. Výmena fritovacieho tuku

Olej vymieňajte až po úplnom vychladnutí. Tuhý tuk musí byť ešte tekutý, aby sa dal vyliať.

1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka **(5)** a odstráňte veko (pozri kapitolu **12. Čistenie a údržba**).
2) Vyberte fritovací kôš **(3)**.
3) Uchopte zariadenie za bočné držadlá a vylejte olej alebo tuk cez jeden z rohov do vhodnej nádoby, napr. fľaše. Najlepším riešením je použitie lievika.

Upozornenie

► V každej obci alebo meste je zneškodnenie stolových olejov alebo tukov odlišne upravená. Často nie je povolené zneškodniť takéto oleje alebo tuky spolu s bežným domovým odpadom. Na obecnom alebo miestnom zastupiteľstve sa informujte, aké sú povolené možnosti ich zneškodnenia.

4) Poriadne vyčistite všetky diely fritézy tak, ako je uvedené v kapitole **12. Čistenie a údržba**.
5) Dajte čerstvý olej alebo tuk do fritézy, ako je uvedené v kapitole **9. Fritovanie**.

12. Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO!

► Skôr než začnete zariadenie čistiť, vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

Zariadenie alebo jeho diely neponárajte v žiadnom prípade do tekutín! Tým by mohlo dôjsť k ohrozeniu života zásahom elektrickým prúdom a tiež k poškodeniu zariadenia.

VÝSTRAHA!

► Pred každým čistením nechajte zariadenie najskôr vychladnúť.

POZOR!

► Nepoužívajte na čistenie dielov žiadne žieravé alebo abrazívne čistiace prostriedky/materiály, ako je prostriedok na drhnutie alebo oceľová vlna. Tieto môžu poškodiť povrchové časti zariadenia!

Pre ľahké čistenie fritézu rozoberte:

1) Otvorte veko prístroja. Zatlačte tyčku alebo podobný predmet do otvorov na držiakoch závesov na zadnej strane prístroja a súčasne vytiahnite veko prístroja z oboch strán nahor z držiakov závesov (Obr. B).
2) Odstráňte fritovací kôš **(3)** (alebo malé fritovacie koše **(12)**).

- Fritovacie koše **(3)**/**(12)** môžete umývať v umývačke riadu. Sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. V takomto prípade ale odstráňte držiaky **(11)**.
- Držiaky **(11)** umyte v teplej vode s trochou jemného čistiaceho prostriedku. Potom ich opláchnite čistou vodou.
- Teleso fritovacej nádoby **(4)** otrite vlhkou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Následne ju dôkladne vyutierajte utierkou namočenou iba vo vode tak, aby vo fritovacej nádobe **(4)** nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku. Dobre osušte teleso a fritovaciu nádobu **(4)**.
- Umyte veko zariadenia v teplej vode s trochou jemného čistiaceho prostriedku. Potom ho opláchnite čistou vodou. Dobre osušte veko zariadenia a postavte ho nabok tak, aby voda, ktorá zostala vo vnútri, mohla z neho vytiecť. Dbajte na to, aby bolo veko pred ďalším používaním úplne suché!

3) Pred zložením dôkladne osušte všetky časti.

13. Skladovanie

1) Zariadenie zdvíhajte a prenášajte len za bočné držadlá na telese.
2) Naviňte kábel okolo obidvoch hákov v priestore na navinutie kábla **(6)** na zadnej strane zariadenia a upevnite ho káblovou sponou.
3) Zariadenie skladujte so zatvoreným vekom zariadenia. Tak ostane vnútro fritézy čisté a bez prachu.

14. Tipy

14.1. Hranolky z čerstvých zemiakov

- Zemiaky, ktoré chcete fritovať, by mali byť bezchybné a bez klíčkov.
- Na fritovanie by sa mali používať „múčnaté“ alebo „prevažne tvrdo sa variace“ druhy zemiakov.
- Po olúpaní zemiaky podľa požadovanej prípravy rozkúskujeme (na pásiky alebo lupienky).
- Pred ďalším použitím zemiaky asi hodinu umývame. Tým sa vylúči časť cukru, jeden zo základných produktov pre tvorbu akrylamidu.
- Nechajte zemiaky starostlivo vysušiť.
- Doma robené hranolky fritujte vždy dvakrát:
  - najprv 10 - 14 minút pri 150 °C, potom 3 - 4 minúty pri 170 °C, podľa požadovaného stupňa zhnednutia.

14.2. Mrazené hranolky

- Mrazené hranolky sú predvarené, a preto sa musia fritovať len raz.

Naplňte fritovacie koše takto:

Veľký fritovací kôš (3)			
Optimálne množstvo	**Maximálne množstvo**	**Teplota**	**Čas**
567 - 600 g	850 - 900 g	**pozri údaje výrobcu**	

Malý fritovací kôš (12)			
Optimálne množstvo	**Maximálne množstvo**	**Teplota**	**Čas**
267 - 300 g	400 - 500 g	**pozri údaje výrobcu**	

14.3. Mrazené potraviny

Mrazené potraviny na fritovanie (-16 až -18 °C) výrazne ochladia olej alebo tuk, preto sa dostatočne rýchlo neprepečú a môžu nasať príliš veľa tuku alebo oleja. Aby ste sa tomu vyhli, postupujte takto:

- Nefritujte väčšie množstvá potravín naraz. Potraviny na fritovanie sa smú plniť maximálne po značku Max vo vnútri fritovacieho koša **(3)** (alebo malých fritovacích košov **(12)**).
- Olej zohrejte aspoň 15 minút predtým než doňho vložíte potraviny.
- Nastavte regulátor teploty **(7)** na teplotu uvedenú v tomto návode na obsluhu alebo podľa údajov na obale potravín na fritovanie.
- Podľa možnosti nechajte mrazené potraviny pred fritovaním rozmraziť pri izbovej teplote. Pred vložením potravín do fritézy odstráňte toľko ľadu a vody, koľko môžete.
- Potraviny na fritovanie dávajte do fritézy pomaly a opatrne, lebo mrazené potraviny môžu horúci olej alebo tuk náhle a prudko priviesť ku kypeniu.

14.4. Ako odstrániť nežiaducu príchuť

Niektoré potraviny, hlavne ryby, vypúšťajú pri fritovaní tekutiny. Tieto tekutiny sa zhromažďujú vo fritovacom oleji alebo tuku a môžu ovplyvniť vôňu a chuť následne v tomto oleji alebo tuku fritovaných potravín.

Ak chcete znova získať chuťovo neutrálny olej alebo tuk, tak postupujte takto:

- Zohrejte olej alebo tuk na ca. 150 °C a vložte do fritovacieho koša **(3)** (alebo do malých fritovacích košov **(12)**) dva tenké plátky chleba alebo pár malých vetvičiek petržlenu.
- Ponorte fritovací kôš **(3)** (alebo malé fritovacie koše **(12)**) do tuku a zatvorte veko.
- Vyčkajte, dokiaľ olej alebo tuk neprestanú kypieť a dierkovanou lyžicou vyberte chlieb alebo petržlen. Olej alebo tuk sú opäť bez príchuti.

14.5. Zdravá výživa

Odborníci na výživu odporúčajú používanie rastlinných olejov a tukov, ktoré obsahujú nenasýtené mastné kyseliny (napr. kyselina linolová). Avšak tieto oleje a tuky strácajú ich dobré vlastnosti rýchlejšie ako iné druhy a musia sa preto častejšie vymieňať. Orientujte sa podľa nasledujúcich pokynov:

- Pravidelne vymieňajte tuk alebo olej. Keď používate fritézu hlavne na prípravu hranolkov a olej alebo tuk po každom použití precedíte, môžete ho použiť 10- až 12-krát.
- Nepoužívajte však olej alebo tuk dlhšie než šesť mesiacov. Vždy dodržiavajte pokyny uvedené na obale.
- Vo všeobecnosti sa dá olej alebo tuk používať kratšie, keď fritujete hlavne potraviny, obsahujúce proteíny, ako je mäso alebo ryby.
- Nemiešajte čerstvý olej s použitým.
- Olej alebo tuk vymeňte, ak pri zohrievaní pení, má výraznú vôňu alebo chuť, alebo keď je tmavý a/alebo má sirupovitú konzistenciu.

15. Tabuľka dôb fritovania

V tabuľke sú uvedené príklady, ktoré potraviny sa majú fritovať pri akých teplotách, a koľko času na to treba. Ak sa údaje na obale potraviny líšia od tejto tabuľky, riaďte sa údajmi, uvedenými na obale.

Potravina	**Max. množstvo**	**Čas v minútach**	**Optimálne množstvo**	**Čas v minútach**	**Teplota (cca)**
fašírky (mrazené)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
bravčové kotlety (obaľované)	1000 g	15 - 20	350 g 2 ks	10 - 15	150 °C
porcie kurčaťa (veľké kusy)	1000 g	15 - 18	500 g	13 - 18	150 °C
porcie kurčaťa (malé/stredné kusy)	1000 g	10 - 20	400 g	7 - 15	150 °C
hranolky (čerstvé)	850 - 900 g	10 - 14/3 - 4	567 - 600 g	10 - 14/3 - 4	150 °C/170 °C
hranolky (mrazené)	850 - 900 g	**pozri údaje výrobcu**	567 - 600 g	**pozri údaje výrobcu**	
krevety (čerstvé)	1000 g	3 - 7	400 g	3 - 4	130 °C
huby	800 g	5 - 6	400 g	5 - 6	170 - 190 °C

Pri hodnotách v stupňoch sú možné určité odchýlky teploty. Hodnoty uvedené v tabuľke sú orientačné. Podľa vlastností potravín sa môžu časy líšiť.

Fritovací kôš **(3)** (alebo malé fritovacie koše **(12)**) sa smú napĺňať potravinami na fritovanie nanajvýš po značku Max uvedenú vnútri.

16. Likvidácia

16.1. Likvidácia prístroja a obalu





Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediskách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

17. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení. Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám - podľa nášho uváženia - bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebiteľné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 523479_2601 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo ***e-mailom***.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

17.1. Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 523479_2601

17.2. Dovozca

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

18. Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

Upozornenie

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 523479_2601.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

Sadržaj

1. Namjenska uporaba 52

2. Opseg isporuke 52

3. Opis uređaja / Pribor 52

4. Korištena upozorenja i simboli 52

5. Tehnički podaci 53

6. Sigurnosne napomene 53

7. Prije prve uporabe 55

8. Priprema s niskim koncentracijama akrilamida 55

9. Prženje 55

9.1. Pripreme 55

9.2. Prženje namirnica 55

9.3. Čvrsta masnoća za prženje 56

10. Nakon prženja 56

11. Promjena masnoće za prženje 57

12. Čišćenje i održavanje 57

13. Skladištenje 57

14. Savjeti 57

14.1. Pomfrit od svježeg krumpira 57

14.2. Duboko zamrznuti pomfrit 58

14.3. Duboko zamrznute namirnice 58

14.4. Kako se riješiti neželjenog zaostalog okusa 58

14.5. Zdrava prehrana 58

15. Tablica s vremenima prženja 59

16. Zbrinjavanje 59

16.1. Zbrinjavanje uređaja i ambalaže 59

17. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH 59

17.1. Servis 60

17.2. Proizvođač. 60

18. Naručivanje rezervnih dijelova 60

1. Namjenska uporaba

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za prženje namirnica u privatnim kućanstvima. Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga u komercijalne svrhe.

Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama i nikada ga ne koristite na otvorenom.

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost uslijed nenamjenske uporabe!

Uređaj može predstavljati opasnost u slučaju nenamjenske uporabe i/ili uporabe drugačije od opisane.

- ► Uređaj koristite isključivo u svrhu za koju je namijenjen.
- ► Poštujte postupke opisane u ovim uputama za uporabu.

ⓘ Napomena

- ► Uređaj može predstavljati opasnost u slučaju nenamjenske uporabe i/ili uporabe drugačije od opisane. Uređaj koristite isključivo namjenski. Poštujte postupke opisane u ovim uputama za uporabu. Isključena su sva potraživanja bilo koje vrste za štete nastale nenamjenskom uporabom, nestručno obavljenim popravcima, neovlašteno izvršenim preinakama ili uporabom neodobrenih zamjenskih dijelova. Rizik snosi isključivo korisnik.

2. Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim sastavnim dijelovima:

- Friteza od nehrđajućeg čelika
- 3 košare za prženje
- 2 ručke
- Upute za uporabu

1) Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kartonske kutije.

2) Uklonite svu ambalažu i eventualne naljepnice s uređaja.

ⓘ Napomena

- ► Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- ► U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefonski broj servisne službe (pogledajte poglavlje **17.1. Servis**).

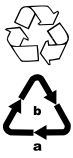
3. Opis uređaja / Pribor

1 Prozorčić
2 Trajni metalni filtar
3 Košara za prženje (velika)
4 Posuda za prženje
5 Tipka za otključavanje poklopca
6 Namatač za kabel
7 Regulator temperature
8 Prekidač za uključivanje/isključivanje
9 Kontrolna lampica Ready
10 Kontrolna lampica Power
11 Ručka
12 Košare za prženje (male)

4. Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

	**OPASNOST!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	**UPOZORENJE!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	**OPREZ!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
	**POZOR!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR“ označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	**Pročitajte upute.** Prije korištenja proizvoda pročitajte sve upute za uporabu i sve sigurnosne napomene. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.

~	Izmjenična struja / napon
	Ne uranjajte u vodu!
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.
	Pozor! Vruća površina!
CE	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih europskih i nacionalnih direktiva.
	Električni uređaj ne bacajte u kućni otpad!
	Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.
	Ambalaža izrađena od materijala koji se mogu reciklirati. Prilikom odvajanja otpada vodite računa o oznakama na materijalu ambalaže: Isti su označeni kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbija.

5. Tehnički podaci

Mrežni napon	230 V ~, 50 Hz
Nazivna snaga	2000 W
Potrošnja energije u isključenom stanju	0 W
Maks. količina punjenja ulja	oko 4 litre
Maks. količina punjenja krute masti	oko 3,5 kg

6. Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Pazite da naponski kabel nikada ne bude vlažan ili mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- Uređaj priključite na mrežnu utičnicu napona 230 V ~, 50 Hz.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- Upravljački dio/grijač i kućište s mrežnim vodom nikada ne uranjajte u vodu, i ove dijelove nikada nemojte čistiti pod tekućom vodom.
- **⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:** Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca uzrasta između 0 i 8 godina. Djeca od navršenih 8 godina starosti smiju koristiti uređaj ukoliko ih se neprekidno nadzire. Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ako ih se prilikom uporabe nadzire ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te ako su shvatile opasnosti zbog načina rukovanja.
- Uređaj i njegov priključni kabel treba držati podalje od djece mlađe od 8 godina.

- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca.
- Pobrinite se da uređaj sigurno stoji na podlozi.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Ako je uređaj pao ili je oštećen, više ga ne smijete uključivati. Uređaj mora provjeriti kvalificirano stručno osoblje i eventualno ga popraviti.
- Tijekom prženja oslobađa se vruća para, posebice kada otvorite poklopac. Morate se držati na sigurnom rastojanju od tih isparenja.
- Uvjerite se da su svi dijelovi potpuno suhi prije nego što u fritezu stavite ulje ili tekuću mast. U protivnom dolazi do prskanja vrućega ulja ili vruće masti.
- Sve namirnice pažljivo osušite prije nego što ih stavite u fritezu. U protivnom dolazi do prskanja vrućega ulja ili vruće masti.
- Pažljivo postupajte sa zamrznutim namirnicama. Otklonite sve komadiće leda. Što se više leda nalazi na namirnicama, to će više prskati vruće ulje ili vruća mast.
- Određeni dijelovi uređaja vrlo su vrući tijekom rada. Ne dirajte ih kako biste izbjegli opekline.
- Postavite uređaj u stabilan položaj pomoću ručki kako biste izbjegli prolijevanje vruće tekućine.
- Spriječite prskanje ulja ili masti na pod. Opasnost od klizanja!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- Ne upotrebljavajte vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- Čvrstu mast u blokovima nikada ne topite u fritezi. Visoka temperatura koja nastaje sve dok mast još ne pokriva grijač može dovesti do oštećenja grijača i može čak doći do požara! Masnoću prethodno otopite u loncu ili sličnoj posudi.
- Uređaj ne koristite u blizini vrućih površina.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.



Pozor! Vruća površina!

Nikada ne koristite vodu za gašenje požara u fritezi!

- Stara odn. prljava mast ili ulje samostalno će se zapaliti uslijed pregrijavanja. Zbog toga ulje ili mast pravovremeno zamijenite. U slučaju zapaljenja izvucite mrežni utikač, a goruću masnoću ili goruće ulje ugasite pomoću deke.

(!) POZOR! MATERIJALNA ŠTETA!

- Masnoću nikada ne punite preko oznake MAX, i nikada ispod oznake MIN u spremniku za prženje. Prilikom svakog uključivanja obratite pažnju na to da u fritezi bude dovoljno ulja ili masti.
- Uređaj nikada ne uključujte ako se u njemu ne nalazi ulje ili tekuća mast. U protivnom se uređaj može pregrijati.
- Friteza je prikladna isključivo za prženje hrane. Ona nije osmišljena za kuhanje tekućina.

7. Prije prve uporabe

■ Prije prve uporabe friteze temeljito očistite pojedinačne dijelove i pažljivo ih osušite (vidi poglavlje **12. Čišćenje i održavanje**).

8. Priprema s niskim koncentracijama akrilamida

Akrilamid je tvar koja može biti kancerogena, a pojačano nastaje prilikom prženja namirnica koje sadrže škrob zbog reakcija s aminokiselinama. Pri temperaturama višim od 175 °C naglo raste učestalost nastanka akrilamida.

Iz tog razloga namirnice sa sadržajem škroba kao što je pomfrit po mogućnosti pržite na temperaturi od najviše 170 °C. Namirnice treba pržiti tako, da samo porumene i budu zlatnožute boje, a ne tamne ili smeđe. Samo ćete na taj način postići pripremu s niskom razinom akrilamida.

9. Prženje

Za uporabu u ovoj fritezi preporučujemo ulje za prženje ili tekuću mast za prženje. Možete međutim koristiti i čvrstu masnoću za prženje. U tu svrhu prvo pročitajte poglavlje **9.3. Čvrsta masnoća za prženje**.

9.1. Pripreme

1) Uređaj postavite na vodoravnu, ravnu, stabilnu površinu otpornu na toplinu.

Napomena

► Ako fritezu želite postaviti na štednjak ispod nape, pazite da je štednjak isključen.

2) Mrežni kabel potpuno odmotajte s namatača za kabel **(6)**.

3) Pritisnite tipku za otključavanje poklopca **(5)**. Poklopac se otvara.

4) Izvadite košare za prženje **(3)**/**(12)** i pričvrstite ručke **(11)** na dvije male košare za prženje **(12)** i na veliku košaru za prženje **(3)**:

– Poluge ručke **(11)** lagano pritisnite kako biste zaporne klinove s unutrašnje strane mogli ugurati u očice na košari za prženje **(3)**/**(12)** (sl. C).

– Nakon toga pustite pritisnute poluge ručke **(11)** tako da zaporni klinovi strše kroz omče (sl. D).

– Povucite ručku **(11)** natrag tako naliježe na rub košare za prženje **(3)**/**(12)** (sl. E).

– Ručka **(11)** je sada čvrsto spojena s košarom za prženje **(3)**/**(12)**.

– S ostalim ručkama postupite na isti način.

Napomena

► Koristite samo ulja i masti za koje je izričito naznačeno da se „ne pjene" i koja su prikladna za prženje. Ove informacije ćete pronaći na pakiranju ili na etiketi.

► Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti! Može doći do stvaranja i prelijevanja pjene iz friteze.

5) Suhu i praznu posudu za prženje **(4)** napunite uljem, tekućom ili rastopljenom mašću (oko 4 l ulja ili oko 3,5 kg čvrste masti).

Napomena

► Mast ili ulje nikada ne punite preko oznake MAX, i nikada ispod oznake MIN u posudi za prženje **(4)**.

6) Utaknite mrežni utikač u utičnicu.

OPASNOST!

► Mrežni kabel ne smije doći u dodir s vrućim dijelovima friteze. Opasnost od strujnog udara!

7) Ponovno umetnite košaru za prženje **(3)** (ili male košare za prženje **(12)**).

8) Zatvorite poklopac.

9.2. Prženje namirnica

POZOR!

► Fritezu nikada ne koristite bez ulja/masti!

Napomena

► U uređaj možete objesiti ili veliku košaru za prženje **(3)**, obje male košarice za prženje **(12)** ili samo jednu od malih košarica za prženje **(12)**.
Kao primjer, ovdje je opisana samo velika košara za prženje **(3)**. S malim košarama za prženje **(12)** postupite na isti način.

1) Fritezu uključite pomoću prekidača za uključivanje / isključivanje **(8)**. Kontrolna lampica Power **(10)** svijetli.

2) Regulator temperature **(7)** okrenite na željenu temperaturu. Ulje ili masnoća će se zagrijati na željenu temperaturu. Kada se postigne postavljena temperatura, svijetli zelena kontrolna lampica Ready **(9)**.

Napomena

► Ispravnu temperaturu za prženje pronaći ćete na pakiranju namirnice ili u poglavlju **15. Tablica s vremenima prženja** u ovim uputama. Približnu orijentaciju o tome koje namirnice možete pržiti na kojoj temperaturi možete pronaći na ilustracijama naslikanim na prednjoj strani friteze:

Simbol	Namirnica	Temperatura
	Škampi	130 °C
	Piletina	150 °C
	Pomfrit (svježi)	170 °C
	Riba	190 °C

Navedene vrijednosti su orijentacijske vrijednosti. Temperatura može varirati ovisno o namirnici i osobnom ukusu!

UPOZORENJE!

► Poklopac i friteza su vrlo vrući tijekom procesa prženja. Iz tog razloga tijekom procesa prženja dirajte samo ručke! Opasnost od opeklina! Najbolje koristite kuhinjske rukavice.

3) Pritisnite tipku za otključavanje poklopca **(5)**.

UPOZORENJE!

► Budite oprezni prilikom punjenja košare za prženje **(3)**! Ona je vrlo vruća!

4) Košaru za prženje **(3)** izvadite iz friteze. Umetnite namirnice. Košaru za prženje **(3)** pritom se smije napuniti namirnicama maksimalno do oznake Max u unutrašnjosti košare **(3)** ili maksimalno 1 kg. Uvijek pazite na količinu namirnica za prženje navedenu na pakiranju!

5) Pažljivo spustite košaru za prženje **(3)** u vruće ulje ili masnoću.

6) Zatvorite poklopac.

Napomena

► Kroz prozorčić **(1)** na poklopcu uređaja možete nadgledati postupak prženja.

9.3. Čvrsta masnoća za prženje

Kako biste izbjegli prskanje masnoće i pregrijavanje uređaja, slijedite ove mjere prilikom uporabe čvrste masti za prženje:

- Ako koristite svježu mast, blokove masti najprije polako otopite na slaboj vatri u običnom loncu. Otopljenu mast oprezno ulijte u fritezu. Tek onda utaknite mrežni utikač u utičnicu i uključite fritezu.
- Nakon uporabe, fritezu čuvajte s mašću koja je ponovno očvrsnula na sobnoj temperaturi.
- Ako se mast previše ohladi, pri ponovnom zagrijavanju može prskati! Kako biste to spriječili, pomoću štapa od drveta ili plastike ubodite nekoliko rupica u očvrsnulu masnoću. Pazite da se ne ošteti površina posude za prženje **(4)**!
- Kako biste otopili mast, uključite uređaj pomoću prekidača za uključivanje/isključivanje **(8)** i regulator temperature **(7)** postavite na 130 °C. Svijetli kontrolna lampica Power **(10)**.
- Pričekajte dok se sva mast ne otopi. Pritom se kontrolna lampica Ready **(9)** može više puta gasiti i paliti. Željenu temperaturu za prženje postavite tek kada se sva mast otopila.

10. Nakon prženja

UPOZORENJE!

► Košaru za prženje **(3)** nikada ne dirajte nakon prženja. Ona je vrlo vruća! Košaru za prženje **(3)** iz friteze podignite isključivo držanjem za ručku **(11)**!

1) Kada je prženje završeno, pritisnite tipku za deblokadu poklopca **(5)** tako da se poklopac otvori.

2) Podignite košaru za prženje **(3)** i objesite je na rub uređaja tako da višak masnoće može otjecati.

3) Pritisnite prekidač za uključivanje / isključivanje **(8)**. Friteza je sada isključena. Izvucite mrežni utikač iz utičnice.

4) Kada se pržena hrana ocijedi, košaru za prženje **(3)** pažljivo izvadite iz friteze.

5) Namirnice prebacite u zdjelu ili sito (podložite upijajućim kuhinjskim ubrusima!).

Ako fritezu ne koristite redovito, preporučuje se ulje koje, nakon što se ohladi, treba čuvati u dobro zatvorenim bocama ili drugih spremnicima, po mogućnosti u hladnjaku ili na nekom drugom hladnom mjestu. Boce punite preko finog sita kako biste iz ulja uklonili čestice hrane.

11. Promjena masnoće za prženje

Ulje promijenite tek kada se potpuno ohladi. Čvrsta masnoća mora biti tekuća kako biste je mogli lijevati.

1) Pritisnite tipku za otključavanje poklopca **(5)** i skinite poklopac (vidi poglavlje **12. Čišćenje i održavanje**).
2) Izvadite košaru za prženje **(3)**.
3) Uhvatite uređaj za bočne ručke i izlijte ulje ili masnoću u odgovarajući spremnik, primjerice boce, preko jednog ugla. U tu svrhu najbolje koristite lijevak.

Napomena

► U svakoj općini i u svakom gradu je zbrinjavanje jestivog ulja i jestive masti regulirano na drugi način. Često nije dopušteno takva ulja i takve masti zbrinuti s običnim kućnim smećem. Informirajte se u svojoj općini ili u upravi po pitanju mogućnosti zbrinjavanja.

4) Sve dijelove friteze temeljito očistite na način opisan u poglavlju **12. Čišćenje i održavanje**.
5) Fritezu napunite svježim uljem ili mašću kako je opisano u poglavlju **9. Prženje**.

12. Čišćenje i održavanje

OPASNOST!

► Prije čišćenja uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.

Ni u kojem slučaju uređaj ili njegove dijelove ne smijete uranjati u vodu ili druge tekućine! Može doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, te do oštećenja uređaja.

UPOZORENJE!

► Prije čišćenja pričekajte da se uređaj rashladi.

POZOR!

► Za čišćenje dijelova ne koristite nagrizajuća ili abrazivna sredstva ni materijale za čišćenje, kao što su mlijeko za ribanje ili čelična vuna. Ova sredstva mogu oštetiti površinu uređaja!

Za jednostavno čišćenje, fritezu rastavite:

1) Otvorite poklopac uređaja. Pritisnite šipkom ili sličnim u rupe na nosačima šarki na stražnjoj strani uređaja i istodobno povucite poklopac uređaja prema gore iz nosača šarki (slika B).
2) Izvadite košaru za prženje **(3)** (ili male košare za prženje **(12)**).

- Košare za prženje **(3)**/**(12)** možete prati u perilici posuđa. Prikladne su za strojno pranje. Međutim, pritom skinite ručke **(11)**.
- Ručke **(11)** očistite u toplој vodi s blagim deterdžentom za pranje posuđa. Potom ga isperite čistom vodom.
- Kućište i posudu za prženje **(4)** očistite vlažnom krpom. Po potrebi na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Nakon toga prebrišite krpom navlaženom samo vodom, kako biste odstranili ostatke sredstva za pranje posuđa iz posude za prženje **(4)**. Dobro osušite kućište i posudu za prženje **(4)**.
- Poklopac uređaja očistite u toplој vodi s blagim deterdžentom za pranje posuđa. Potom ga isperite čistom vodom. Poklopac uređaja dobro osušite i postavite ga uspravno na stranu kako bi i voda koja je još eventualno zaostala u poklopcu mogla isteći.
  Poklopac mora biti potpuno suh prije ponovne uporabe!

3) Sve dijelove prije sastavljanja dobro osušite.

13. Skladištenje

1) Uređaj podižite i nosite pomoću bočnih ručki na kućištu.
2) Namotajte mrežni kabel oko namatača za kabel **(6)** na stražnjoj strani uređaja i fiksirajte ga pomoću kopče.
3) Uređaj skladištite sa zatvorenim poklopcem. Na taj način će unutrašnjost friteze ostati čista i bez prašine.

14. Savjeti

14.1. Pomfrit od svježeg krumpira

- Krumpir predviđen za prženje mora biti besprijekoran i ne smije imati klice.
- Za prženje treba koristiti „brašnaste" ili „pretežno čvrste" sorte krumpira.
- Nakon guljenja krumpir usitnite po želji (trake ili ploške).
- Prije daljnje uporabe, krumpir ostavite namočen otprilike sat vremena. Na taj način će se izdvojiti dio šećera koji predstavlja jedan od glavnih čimbenika za stvaranje akril-amida.
- Krumpir pažljivo osušite.
- Domaći pomfrit uvijek pržite dvaput:
  – najprije 10–14 minuta na oko 150 °C, a zatim 3-4 minute na 170 °C, ovisno o željenom stupnju tamnjenja.

14.2. Duboko zamrznuti pomfrit

- Duboko zamrznuti pomfrit je prethodno obrađen i stoga ga treba pržiti samo jednom.

Napunite košare za prženje kako slijedi:

Velika košara za prženje (3)			
Optimalna količina	**Maksimalna količina**	**Temperatura**	**Vrijeme**
567 - 600 g	850 - 900 g	**vidi podatke proizvođača**	

Mala košara za prženje (12)			
Optimalna količina	**Maksimalna količina**	**Temperatura**	**Vrijeme**
267 - 300 g	400 - 500 g	**vidi podatke proizvođača**	

14.3. Duboko zamrznute namirnice

Duboko zamrznute namirnice za prženje (-16 do -18 °C) znatno rashlađuju ulje ili mast, uslijed čega se namirnice neće dovoljno brzo zapeći i mogu upijati preveliku količinu ulja ili masti. Kako biste to spriječili, postupite na slijedeći način:

- Ne pržite velike količine odjednom. Namirnice za prženje smiju se napuniti maksimalno do oznake Max na unutrašnjosti košare za prženje **(3)** (ili malih košara za prženje **(12)**).
- Ulje zagrijavajte najmanje 15 minuta prije dodavanja namirnica.
- Regulator temperature **(7)** postavite na temperaturu prženja navedenu u ovim uputama ili na pakiranju proizvoda.
- Duboko zamrznute namirnice po mogućnosti prije prženja ostavite da se otope na sobnoj temperaturi. Odstranite što više leda i vode prije nego što namirnice za prženje umetnete u fritezu.
- Namirnice u fritezu umetnite što je moguće sporije, budući da duboko zamrznute namirnice burno reagiraju s vrućim uljem ili mašću, te mogu jako prskati.

14.4. Kako se riješiti neželjenog zaostalog okusa

Pojedine vrste namirnica, posebno riba, prilikom prženja ispuštaju tekućinu. Ova tekućina se skuplja u ulju ili u masti za prženje i može utjecati na miris i okus namirnica koje se kasnije prže u istom ulju ili u istoj masti.

Postupite na sljedeći način kako biste ponovo dobili ulje ili mast s neutralnim okusom:

- Ulje ili mast zagrijte na otprilike 150 °C i u košaru za prženje **(3)** (ili male košare za prženje **(12)**) umetnite dvije tanke kriške kruha ili nekoliko malenih grančica peršina.
- Košaru za prženje **(3)** (ili male košare za prženje **(12)**) spustite u masnoću i zatvorite poklopac.
- Pričekajte dok ulje ili mast prestane ključati, zatim odstranite kruh ili peršin pomoću žlice za pjenu. Ulje ili mast sada će opet biti neutralnog okusa.

14.5. Zdrava prehrana

Nutricionisti preporučuju uporabu biljnih ulja i masti koje sadrže nezasićene masne kiseline (npr. linolna kiselna). Međutim, ova ulja i masti gube svoja pozitivna svojstva brže od drugih vrsta i stoga ih je potrebno češće mijenjati.

Ravnajte se prema slijedećim smjernicama:

- Redovito mijenjajte ulje ili mast. Ako s fritezom uglavnom pripremate pomfrit, a ulje ili mast nakon svake uporabe procijedite, onda ulje ili mast možete koristiti 10 - 12 puta.
- Ulje ili mast nikako ne koristite duže od šest mjeseci. Uvijek uzmite u obzir upute na pakiranju.
- Ulje ili mast se uglavnom smiju koristiti kraće ako pretežno pržite namirnice koje sadrže bjelančevine, kao što su riba ili meso.
- Ne miješajte svježe ulje s već korištenim uljem.
- Ulje ili mast promijenite ako se prilikom zagrijavanja pjeni, ako se razvija jak okus ili miris ili ako potamni i/ili poprimi sirupastu konzistenciju.

15. Tablica s vremenima prženja

U tablici su navedeni primjeri namirnica i temperatura prženja, zajedno s potrebnim vremenima prženja. Ako upute za prženje na pakiranju namirnica odstupaju od ove tablice, slijedite upute na pakiranju.

Namirnica	**Maks. količina**	**Vrijeme u minutama**	**Optimalna količina**	**Vrijeme u minutama**	**Temperatura (cca)**
Kosani odrezak (zamrznut)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Svinjski kotleti (pohani)	1000 g	15-20	350 g 2 komada	10-15	150 °C
Porcije piletine (veliki komadi)	1000 g	15 - 18	500 g	13 -18	150 °C
Porcije piletine (manji/srednji komadi)	1000 g	10-20	400 g	7 - 15	150 °C
Pomfrit (svježi)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C / 170 °C
Pomfrit (zamrznuti)	850 - 900 g	**vidi podatke proizvođača**	567 - 600 g	**vidi podatke proizvođača**	
Škampi (svježi)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Gljive	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

Kod navedenih oznaka stupnjeva može doći do laganog odstupanja temperature. Vrijednosti navedene u tablici služe samo kao smjernice. Ovisno o vrsti namirnica vremena mogu varirati.

Košaru za prženje **(3)** (ili male košare za prženje **(12)**) smije se napuniti maksimalno do oznake Max u unutrašnjosti.

16. Zbrinjavanje

16.1. Zbrinjavanje uređaja i ambalaže





Simbol prekrižene kante za smeće na kotačićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom pri kraju njegovog životnog vijeka. Uređaj se mora predati na za to predviđenim sabirnim mjestima, centrima za recikliranje ili tvrtkama za odlaganje otpada.

Prije povrata artikla izbrišite sve osobne podatke.

Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

17. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka
Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva
Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zloporabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva
Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 523479_2601 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.

17.1. Servis

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 523479_2601

17.2. Proizvođač

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

18. Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod uvijek možete naručiti na Internetu na **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR kôd pomoću pametnog telefona / tableta. Pomoću ovog QR kôda možete izravno otići na našu web stranicu i vidjeti i naručiti dostupne rezervne dijelove.

Napomena

- Ako imate problema s online narudžbom, našem se servisnom centru možete obratiti putem telefona ili e-pošte.
- Prilikom narudžbe uvijek navedite broj artikla (IAN) 523479_2601.
- Imajte na umu da rezervne dijelove putem interneta nije moguće naručiti za sve zemlje.

Sadržaj

1. Namjenska upotreba 62

2. Opseg isporuke 62

3. Opis uređaja / Pribor 62

4. Korišteni znakovi upozorenja i simboli 62

5. Tehnički podaci 63

6. Sigurnosne napomene 63

7. Prije prve upotrebe 64

8. Pripremanje sa niskim udjelom akrilamida 65

9. Prženje u dubokom ulju 65

9.1. Pripreme 65

9.2. Prženje namirnica 65

9.3. Čvrsta mast za prženje 66

10. Nakon prženja 66

11. Promjena ulja za prženje 67

12. Čišćenje i održavanje 67

13. Skladištenje 67

14. Praktični savjeti 67

14.1. Pomfrit od svježih krompira 67

14.2. Duboko zamrznuti pomfrit 68

14.3. Duboko zamrznute namirnice 68

14.4. Kako se možete riješiti neželjenih okusa 68

14.5. Zdrava ishrana 68

15. Tabela vremena za prženje 69

16. Odlaganje otpada 69

16.1. Odlaganje u otpad ambalaže 69

17. Garancija preduzeća Kompernass Handels GmbH 69

17.1. Servis 70

17.2. Uvoznik 70

18. Naručivanje rezervnih dijelova 70

1. Namjenska upotreba

Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za prženje namirnica u privatnom domaćinstvu. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za upotrebu u privatnim domaćinstvima. Nemojte ga koristiti u komercijalne svrhe.

Uređaj koristite samo u suhim zatvorenim prostorijama, nikada ga ne primjenjujte na otvorenom.

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost zbog nenamjenske upotrebe!

Uređaj može predstavljati opasnost ako se ne koristi u skladu s njegovom namjenom i/ili ako ga se upotrebljava na nepropisan način.

- ► Uređaj koristite isključivo za namjensku svrhu.
- ► Pridržavajte se postupanja kako je to opisano u ovom uputstvu za upotrebu.

ⓘ Napomena

- ► Uređaj može predstavljati opasnost ako se ne koristi u skladu s njegovom namjenom i/ili ako ga se upotrebljava na nepropisan način. Koristite uređaj isključivo za namjensku svrhu. Pridržavajte se postupanja kako je to opisano u ovom uputstvu za upotrebu. Isključena su prava iz garancije bilo koje vrste za štetu nastalu nepravilnom upotrebom, nestručnim popravkama, nedozvoljenim izmjenama na proizvodu ili upotrebom nedozvoljenih rezervnih ili zamjenskih dijelova. Sav rizik snosi isključivo korisnik.

2. Opseg isporuke

Uređaj standardno dolazi sa sljedećim komponentama:

- Friteza od plemenitog čelika
- 3 košare za prženje
- 2 ručke za držanje
- Uputstvo za upotrebu

1) Izvadite sve dijelove uređaja i Uputstvo za upotrebu iz kutije.
2) Odstranite sav ambalažni materijal i eventualne naljepnice sa uređaja.

ⓘ Napomena

- ► Provjerite da li je isporuka potpuna i da li na proizvodu ima vidljivih oštećenja.
- ► U slučaju da je isporuka nepotpuna ili da proizvod ima oštećenja zbog neadekvatnog pakovanja ili transporta, obratite se servisnoj službi na dežurnoj telefonskoj liniji (vidi poglavlje **17.1. Servis**).

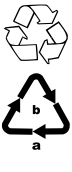
3. Opis uređaja / Pribor

1 Prozorčić
2 Permanentni metalni filter
3 Košara za prženje (velika)
4 Posuda za prženje
5 Dugme za otključavanje poklopca
6 Namotač za kabel
7 Temperaturni regulator
8 Prekidač za uključivanje / isključivanje
9 Indikatorska lampica spremnosti za rad „Ready“
10 Indikatorska lampica napajanja „Power“
11 Ručka za držanje
12 Košare za prženje (male)

4. Korišteni znakovi upozorenja i simboli

Sljedeća upozorenja i simboli se koriste u ovom Uputstvu za upotrebu, na ambalaži i na uređaju (gdje je to primjenjivo):

⚠	**OPASNOST!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječju „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim tjelesnim povredama.
⚠	**UPOZORENJE!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječju „UPOZORENJE“ označava neposrednu opasnu situaciju koja bi, ako se ne izbjegne, mogla rezultirati smrću ili teškim tjelesnim povredama.
⚠	**OPREZ!** Znak upozorenja s ovim simbolom i signalnom riječju „OPREZ“ označava potencijalnu opasnost koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati lakšim ili umjerenim tjelesnim povredama.
!	**POZOR!** Znak upozorenja s ovim simbolom i signalnom riječju „POZOR“ označava potencijalnu situaciju koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati materijalnom štetom.
ⓘ	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju korištenje uređaja.
📖	**Pročitajte upute.** Pročitajte sva uputstva za upotrebu i sigurnosne napomene prije upotrebe. Ako proizvod dajete drugim osobama na korištenje, uručite im svu njegovu prateću dokumentaciju.

~	Naizmjenična struja/napon
	Ne uranjati u vodu!
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u kontakt s hranom su sigurni za hranu.
	Pažnja! Vruća površina!
CE	Ovaj proizvod je u skladu sa zahtjevima važećih evropskih i nacionalnih direktiva.
	Ne odlažite električne uređaje s kućnim otpadom!
	Zbrinite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.
	Ambalaža napravljena od reciklabilnih materijala. Prilikom odvajanja otpada, molimo vas da obratite pažnju na označavanje ambalažnih materijala: Oni su označeni skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sljedećim značenjima: 1-7: plastika, 20-22: papir i karton, 80-98: kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod je u skladu sa zahtjevima važećih evropskih i nacionalnih direktiva Republike Srbije.

5. Tehnički podaci

Mrežni napon	230 V ~, 50 Hz
Nazivna snaga	2000 W
Potrošnja energije u isključenom stanju	0 W
Maks. količina punjenja ulja	oko 4 litre
Maks. količina punjenja čvrste masti	oko 3,5 kg

6. Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Pazite da mrežni kabel tokom rada nikada ne postane mokar ili vlažan. Postavite ga tako da ne može biti priklješten niti na drugi način oštećen.
- Uređaj priključite na mrežnu utičnicu s mrežnim naponom od 230 V ~, 50 Hz.
- Ako je kabel za napajanje ovog uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegova korisnička služba ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- Upravljački element / grijač i kućište s kabelom za napajanje nikada ne uranjajte u vodu, i ne čistite te dijelove pod tekućom vodom.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD TJELESNE POVREDE!

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca uzrasta od 0 do 8 godina. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od navršenih 8 godina starosti ako su pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu da koriste i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili koje nemaju iskustva i/ili znanja ako su pod nečijim nadzorom ili ako su upućene u sigurnu upotrebu uređaja te razumiju opasnosti koje su povezane s tim.
- Uređaj i njegov priključni kabel treba držati podalje od djece mlađe od 8 godina.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca.
- Osigurajte da uređaj stoji stabilno.
- Djeca se ne smiju igrati sa uređajem.

- Ako je uređaj pao ili je oštećen, ne smijete ga više stavljati u rad. Neka kvalifikovano stručno osoblje pregleda uređaj i, po potrebi, izvrši popravku.
- Tokom prženja oslobađa se vruća para, posebno kada otvorite poklopac. Držite se na sigurnoj udaljenosti od pare.
- Prije dodavanja ulja ili tečne masti u fritezu provjerite da li su vi dijelovi potpuno suvi. Inače će vruće ulje ili mast prskati.
- Temeljito posušite sve dijelove prije nego ih ponovo postavite u fritezu. Inače će vruće ulje ili mast prskati.
- Pažljivo rukujte sa smrznutim namirnicama. Uklonite sav led. Što više leda ostane na hrani, to će vruće ulje ili vruća mast sve više prskati.
- Dijelovi uređaja će se tokom upotrebe zagrijati. Ne dodirujte ih kako biste izbjegli opekline.
- Postavite uređaj sa ručkama u stabilan položaj kako biste izbjegli prolijevanje vruće tekućine.
- Izbjegavajte prskanje ulja ili masti po podu. Postoji opasnost od klizanja!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- Ne koristite vanjski uklopni sat (tajmer) niti zasebni sistem daljinskog upravljanja za upravljanje radom uređaja.
- Nikada ne topite blokove masti u fritezi. Visoka temperatura koja se javlja dok mast još ne pokriva grijaći element, isti može da ošteti ili uzrokuje požar! Prethodno otopite mast u loncu ili sličnoj posudi.
- Nemojte koristiti uređaj u blizini vrućih površina.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tokom rada.



Pažnja! Vruća površina!

Nikada ne gasite fritezu vodom!

- Stara odn. kontaminirana mast ili ulje se mogu sami od sebe zapaliti kada se masnoća pregrije. Pravovremeno promijenite ulje ili mast. U slučaju požara, isključite uređaj iz struje i ugasite goruću mast ili ulje dekom / pokrivačem.

(!) POZOR! OPASNOST OD MATERIJALNE ŠTETE!

- Nikada ne punite posudu za prženje s više masti ili ulja od oznake MAX i nikada s manje masti ili ulja od oznake MIN. Uvijek provjerite da li u fritezi ima dovoljno masti ili ulja prije nego što je uključite.
- Nikada ne uključujte uređaj ako u njemu nema ulja ili tečne masti. Inače može doći do pregrijavanja uređaja.
- Friteza je prikladna samo za prženje hrane. Nije osmišljena za kuhanje tekućina.

7. Prije prve upotrebe

- Prije prve upotrebe friteze, temeljito očistite pojedinačne dijelove i pažljivo ih osušite (vidi Odjeljak **12. Čišćenje i održavanje**).

8. Pripremanje sa niskim udjelom akrilamida

Akrilamid je potencijalno kancerogena supstancija koja se stvara u povećanim količinama prilikom prženja škrobnih namirnica kroz reakcije sa aminokiselinama. Na temperaturama iznad 175 °C, stvaranje akrilamida drastično se povećava.

Zato, ako je moguće, nemojte pržiti škrobne namirnice, kao na primjer pomfrit, na temperaturi iznad 170 °C. Namirnice za prženje treba pržiti samo do zlatnožute boje, a ne do tamne ili smeđe. Jedino tako ćete postići pripremu sa niskim udjelom akrilamida.

9. Prženje u dubokom ulju

Za korištenje u ovoj fritezi preporučujemo ulje za prženje ili tečnu mast za prženje. Možete koristiti i čvrstu mast za prženje. O tome pročitajte odjeljak **9.3. Čvrsta mast za prženje**.

9.1. Pripreme

1) Postavite uređaj na vodoravnu, ravnu, stabilnu površinu otpornu na toplotu.

Napomena

► Ako želite postaviti fritezu ispod nape na ploču štednjaka, provjerite da li je ploča štednjaka isključena.

2) Potpuno odmotajte kabel za napajanje sa namotača za kabel **(6)**.

3) Pritisnite dugme za otključavanje poklopca **(5)**. Poklopac će se otvoriti.

4) Izvadite košare za prženje **(3)**/**(12)** i pričvrstite ručke za držanje **(11)** na dvije male košare za prženje **(12)** i na veliku košaru za prženje **(3)**:
   - Lagano privucite (stisnite) šipkice ručke za držanje **(11)** jednu prema drugoj tako da se držači klinovi mogu iznutra ugurati u ušice na košari za prženje **(3)**/**(12)** (slika C).
   - Otpustite zatim stisnute šipkice ručke za držanje **(11)** tako da držači klinovi vire kroz ušice (slika D).
   - Povucite ručku za držanje **(11)** prema nazad tako da dosjedne uz rub košare za prženje **(3)**/**(12)** (slika E).
   - Ručka za držanje **(11)** je sada sigurno pričvršćena na košaru za prženje **(3)**/**(12)**.
   - Ponovite ovaj postupak pričvršćivanja i za preostale ručke za držanje.

Napomena

► Koristite samo ulja ili masti koja su izričito označene sa „ne pjeni se“ i koja su prikladna za prženje u dubokom ulju. Ove informacije možete pronaći na ambalaži ili naljepnici.

► Nikada ne miješajte različite vrste masti ili ulja jednu s drugom! Pjenasti sadržaj friteze bi se mogao izliti.

5) Napunite suvu i praznu posudu za prženje **(4)** sa uljem, tečnom ili otopljenom mašću (oko 4 litre ulja ili oko 3,5 kg čvrste masti).

Napomena

► Nikada ne punite posudu za prženje **(4)** s više masti ili ulja od oznake MAX i nikada s manje masti ili ulja od oznake MIN.

6) Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.

OPASNOST!

► Kabel za napajanje ne smije doći u dodir s vrućim dijelovima friteze. Opasnost od strujnog udara!

7) Ponovo postavite košaru za prženje **(3)** (ili male košare za prženje **(12)**).

8) Zatvorite poklopac.

9.2. Prženje namirnica

POZOR!

► Fritezu nikada ne koristite bez ulja / masti!

Napomena

► Za prženje hrane možete koristiti veliku košaru za prženje **(3)**, obje male košare za prženje **(12)** ili samo jednu od malih košara za prženje **(12)**.
Ovdje je kao primjer opisana samo velika košara za prženje **(3)**. Postupite na isti način i sa malim košarama za prženje **(12)**.

1) Uključite fritezu prekidačem za uključivanje / isključivanje **(8)**. Indikatorska lampica napajanja „Power“ **(10)** će zasjati.

2) Okrenite temperaturni regulator **(7)** na željenu temperaturu. Ulje ili mast će se zagrijati na željenu temperaturu. Nakon što se postigne postavljena temperatura, indikatorska lampica spremnosti za rad „Ready“ **(9)** će zasjati.

Napomena

► Pravilnu temperaturu prženja možete pronaći na pakovanju hrane koja se prži ili u odjeljku **15. Tabela vremena za prženje** u ovom Uputstvu za uporabu. Ilustracije na prednjoj strani friteze pružaju vam okvirni vodič za to koja se hrana treba pržiti na kojoj temperaturi:

Simbol	Hrana	Temperatura
	Škampi	130 °C
	Piletina	150 °C
	Pomfrit (svježi)	170 °C
	Riba	190 °C

Navedene vrijednosti služe samo kao pomoć za orijentaciju. Temperatura može varirati ovisno o strukturi hrane i ličnom ukusu!

⚠ UPOZORENJE!

► Poklopac i friteza su jako vrući tokom procesa prženja. Zato tokom prženja u fritezi dodirujte samo ručke! Opasnost od opekotina! U tu svrhu najbolje je da koristite rukavice za pećnicu.

3) Pritisnite dugme za otključavanje poklopca **(5)**.

⚠ UPOZORENJE!

► Budite oprezni prilikom punjenja košare za prženje **(3)**! Jako je vruća!

4) Izvadite košaru za prženje **(3)** iz friteze. Dodajte u nju hranu koju želite pržiti. Košara za prženje **(3)** smije biti napunjena najviše do oznake Max unutar same košare **(3)** ili do maksimalno 1 kg namirnica. Međutim, uvijek se pridržavajte i količine za prženje koja je navedena na pakovanju određene namirnice!
5) Pažljivo spustite košaru za prženje **(3)** u vruće ulje ili mast.
6) Zatvorite poklopac.

Napomena

► Proces prženja možete pratiti kroz prozorčić **(1)** na poklopcu uređaja.

9.3. Čvrsta mast za prženje

Kako biste spriječili prskanje masnoće i pregrijavanje uređaja, poduzmite sljedeće mjere opreza prilikom korištenja čvrste masti za prženje:

- Kada koristite svježu mast, prvo polako otopite blokove masti na laganoj vatri u običnom loncu. Zatim pažljivo ulijte rastopljenu mast u fritezu. Tek onda utaknite utikač u utičnicu i uključite fritezu.
- Nakon upotrebe, fritezu s mašću koja se stvrdnula čuvajte na sobnoj temperaturi.
- Ako je mast prehladna, može prskati kada se ponovo otopi! Kako biste to spriječili, izbušite nekoliko rupa u stvrdnutu mast drvenim ili plastičnim ražnjićem. Pazite na to da ne oštetite površinu posude za prženje **(4)**!
- Da biste otopili mast, uključite uređaj putem prekidača za uključivanje / isključivanje **(8)** i postavite regulator temperature **(7)** na 130 °C. Indikatorska lampica napajanja „Power" **(10)** će zasjati.
- Sačekajte da se sva mast otopi. Indikatorska lampica spremnosti za rad „Ready" **(9)** može se pri tome više puta upaliti i ugasiti. Postavite željenu temperaturu prženja tek nakon što se sva masnoća otopila.

10. Nakon prženja

⚠ UPOZORENJE!

► Nikada ne dodirujte košaru za prženje **(3)** nakon procesa prženja. Jako je vruća! Košaru za prženje **(3)** podižite iz friteze samo držeći za ručke **(11)**!

1) Kada je hrana pržena, pritisnite dugme za otključavanje poklopca **(5)** tako da se poklopac otvori.
2) Podignite košaru za prženje **(3)** i objesite je na rub uređaja kako bi se višak masnoće mogao ocijediti.
3) Pritisnite prekidač za uključivanje / isključivanje **(8)**. Friteza je sada isključena. Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
4) Nakon što se hrana ocijedi, pažljivo izvadite košaru za prženje **(3)** iz friteze.
5) Prženu hranu stavite u zdjelu ili sito (obloženo upijajućim kuhinjskim papirom!).

Ako fritezu ne koristite redovito, preporučuje se da ulje nakon hlađenja pospremite u dobro zatvorene flaše ili druge posude za prženje i da ga čuvate, po mogućnosti, u hladnjaku ili na drugom hladnom mjestu. Napunite flaše uljem kojeg ćete procijediti kroz sitno sito kako biste iz njega uklonili čestice hrane.

11. Promjena ulja za prženje

Ulje promijenite tek nakon što se potpuno ohladilo. Čvrsta masnoća treba biti tek toliko tečna da ju se može izliti.

1) Pritisnite dugme za otključavanje poklopca **(5)** i skinite poklopac (vidi Odjeljak **12. Čišćenje i održavanje**) .
2) Izvadite košaru za prženje **(3)**.
3) Uhvatite uređaj za bočne ručke i izlijte ulje ili masnoću preko jednog od uglova u prikladne posude, kao na primjer flaše. Za to je najbolje koristiti lijevak.

Napomena

► Odlaganje u otpad korištenog kuhinjskog ulja ili masnoće različito je propisano u svakoj opštini ili gradu. Često nije dozvoljeno da se takva ulja ili masti odlažu zajedno u uobičajeni kućni otpad. Za informacije o mogućnostima njihovog odlaganja u otpad obratite se lokalnoj upravi u svojem gradu ili opštini.

4) Temeljito očistite sve dijelove friteze, kao što je opisano u odjeljku **12. Čišćenje i održavanje**.
5) Napunite fritezu svježim uljem ili mašću, kao što je opisano u odjeljku **9. Prženje u dubokom ulju**.

12. Čišćenje i održavanje

OPASNOST!

► Prije čišćenja uređaja, uvijek izvucite utikač iz mrežne utičnice.

Ni pod kojim uslovima uređaj ili njegove dijelove ne smijete uranjati u tečnosti! To može dovesti do opasnosti po život zbog strujnog udara te oštetiti uređaj.

UPOZORENJE!

► Prije čišćenja, pustite da se uređaj najprije ohladi.

POZOR!

► Za čišćenje dijelova nemojte koristiti nagrizajuća ili abrazivna sredstva ili materijale za čišćenje poput abrazivne kreme ili jastučića od čelične vune. Ona mogu oštetiti vanjsku površinu uređaja!

Za lakše čišćenje rastavite fritezu:

1) Otvorite poklopac uređaja. Utisnite štapić ili sličan predmet u rupe na nosačima šarki na stražnjoj strani uređaja i istovremeno povucite poklopac uređaja prema gore iz nosača šarki (slika B).
2) Izvadite košaru za prženje **(3)** (ili male košare za prženje **(12)**).

- Košare za prženje **(3)**/**(12)** možete prati u mašini za pranje posuđa. Prikladne su za pranje u mašini za pranje posuđa. Međutim, prije pranja uklonite sa njih ručke za držanje **(11)**.
- Očistite ručke za držanje **(11)** u toplој vodi s blagim deterdžentom za posuđe. Zatim isperite čistom vodom.
- Očistite kućište i posudu za prženje **(4)** vlažnom krpom. Po potrebi dodajte blagi deterdžent za posuđe na krpu. Potom temeljito obrišite krpom navlaženom samo čistom vodom, pazeći da u posudi za prženje **(4)** ne ostanu ostaci deterdženta za posuđe. Dobro osušite kućište i posudu za prženje **(4)**.
- Operite poklopac uređaja u toplој vodi s blagim deterdžentom za posuđe. Zatim isperite čistom vodom.
  Dobro osušite poklopac uređaja i postavite ga uspravno na stranu kako bi se preostala voda unutar poklopca mogla ocijediti.
  Prije ponovne upotrebe provjerite da li je poklopac potpuno suv!

3) Temeljito osušite sve dijelove prije sastavljanja.

13. Skladištenje

1) Uređaj podižite i prenosite koristeći bočne ručke na kućištu.
2) Namotajte mrežni kabel oko namotača za kabel **(6)** na stražnjoj strani uređaja i fiksirajte ga pomoću kopče za kabel.
3) Uređaj pospremite sa zatvorenim poklopcem. Tako će unutrašnjost friteze ostati čista i bez prašine.

14. Praktični savjeti

14.1. Pomfrit od svježih krompira

- Krompir namijenjen prženju treba biti neoštećen i ne smije biti proklijao.
- Za prženje koristite krompire „brašnastih" ili „čvršćih" sorti.
- Nakon guljenja, krompir izrežite na komade prema željenom načinu pripreme (na trakice ili kriške).
- Krompir namočite u vodu oko jedan sat prije upotrebe. To će otopiti dio šećera, jednog od prekursora za stvaranje akrilamida.
- Ostavite krompir da se dobro osuši.
- Samostalno pripremljeni pomfrit uvijek pržite dva puta:

– prvo 10 - 14 minuta na oko 150 °C, zatim 3 - 4 minute na 170 °C, ovisno o željenom stupnju porumenjelosti.

14.2. Duboko zamrznuti pomfrit

- Smrznuti pomfrit je prethodno pržen i zato ga je potrebno pržiti samo jedanput.

Napunite košare za prženje na sljedeći način:

Velika košara za prženje (3)			
Optimalna količina	**Maksimalna količina**	**Temperatura**	**Vrijeme**
567 - 600 g	850 - 900 g	**vidi navode proizvođača**	

Mala košara za prženje (12)			
Optimalna količina	**Maksimalna količina**	**Temperatura**	**Vrijeme**
267 - 300 g	400 - 500 g	**vidi navode proizvođača**	

14.3. Duboko zamrznute namirnice

Smrznuta hrana (-16 do -18 °C) jako ohladi ulje ili mast, što uzrokuje sporije prženje i moguće prekomjerno upijanje ulja ili masti. Da biste to izbjegli, postupite na sljedeći način:

- Nemojte pržiti velike količine odjednom. Hhranu koju ćete pržiti smijete napuniti do oznake za maksimalno punjenje, koja se nalazi unutar košare za prženje **(3)** (ili malih košara za prženje **(12)**).
- Zagrijte ulje najmanje 15 minuta prije dodavanja hrane koju ćete pržiti.
- Postavite regulator temperature **(7)** na temperaturu navedenu u ovom Uputstvu za upotrebu ili na pakovanju hrane koju ćete pržiti.
- Poželjno je da se smrznuta hrana odmrzne na sobnoj temperaturi prije prženja. Uklonite što je moguće više leda i vode prije stavljanja hrane u fritezu.
- Polako i pažljivo dodajte hranu u fritezu, jer smrznuta hrana može uzrokovati naglo i snažno podizanje mjehurića vrućeg ulja ili masti.

14.4. Kako se možete riješiti neželjenih okusa

Neke namirnice, posebno riba, ispuštaju tečnost prilikom prženja. Ta se tečnost skuplja u ulju ili masti za prženje i tako može utjecati na miris i okus sljedeće hrane, koju ćete pržiti u istom ulju ili masti.

Za ponovno dobivanje neutralnog mirisa i okusa ulja ili masti, postupite na sljedeći način:

- Zagrijte ulje ili mast na oko 150 °C i stavite dvije tanke kriške hljeba ili nekoliko manjih grančica peršina u košaru za prženje **(3)** (ili male košare za prženje **(12)**).
- Spustite košaru za prženje **(3)** (ili male košare za prženje **(12)**) u masnoću i zatvorite poklopac.
- Pričekajte dok ulje ili mast ne prestanu stvarati mjehuriće te potom izvadite hljeb ili peršin šupljom kašikom. Ulje ili mast su sada ponovo bez mirisa i okusa.

14.5. Zdrava ishrana

Nutricionisti preporučuju korištenje biljnih ulja i masti koja sadrže nezasićene masne kiseline (npr. linoleinsku kiselinu). Međutim, ta ulja i masti gube svoja korisna svojstva brže od drugih vrsta i zato ih je potrebno što češće mijenjati.

Ravnajte se prema sljedećim orijentacionim vrijednostima:

- Redovno zamjenjujte ulje ili masnoću. Ako fritezu koristite uglavnom za pripremu pomfrita i ako nakon svake upotrebe procijedite ulje ili mast, tu masnoću možete koristiti 10 do 12 puta.
- Međutim, nemojte koristiti ulje ili mast stare više od šest mjeseci. Uvijek slijedite upute na pakovanju.
- Generalno, ulje ili mast imaju kraći vijek trajanja ako prvenstveno pržite hranu bogatu proteinima kao što su meso ili riba.
- Nemojte miješati svježe ulje sa već korištenim uljem.
- Promijenite ulje ili mast ako se oni prilikom zagrijavanja pjene, razvijaju jak okus ili miris ili ako potamne i/ili dobiju sirupastu konzistenciju.

15. Tabela vremena za prženje

U sljedećoj tabeli daju se primjeri koje namirnice treba pripremati na kojoj temperaturi i koliko je vremena za to potrebno. Ako se upute na pakovanju hrane koja se prži razlikuju od ove tabele, slijedite upute na pakovanju.

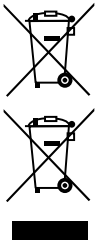
Hrana	**Maks. količina**	**Vrijeme u minutama**	**Optimalna količina**	**Vrijeme u minutama**	**Temperatura (pribl.)**
Ćufte / faširani odresci (zamrznuto)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Svinjski kotleti (panirani)	1000 g	15 - 20	350 g 2 kom	10 - 15	150 °C
Porcionirana piletina (veliki komadi)	1000 g	15 - 18	500 g	13 - 18	150 °C
Porcionirana piletina (mali/srednji komadi)	1000 g	10 - 20	400 g	7 - 15	150 °C
Pomfrit (svježi)	850 - 900 g	10 - 14 / 3 - 4	567 - 600 g	107 - 14 / 3 - 4	150 °C / 170 °C
Pomfrit (zamrznuti)	850 - 900 g	**vidi navode proizvođača**	567 - 600 g	**vidi navode proizvođača**	
Škampi (svježi)	1000 g	3 - 7	400 g	3 - 4	130 °C
Gljive	800 g	5 - 6	400 g	5 - 6	170 - 190 °C

Kod navoda za stepene, moguće su male temperaturne razlike. Navedene vrijednosti u tabeli služe samo kao pomoć za orijentaciju. Vrijeme prženja može varirati ovisno o strukturi namirnica.

Košara za prženje **(3)** (ili male košare za prženje **(12)**) smiju se napuniti hranom najviše do oznake Max koja se nalazi sa unutrašnje strane košare.

16. Odlaganje otpada

16.1. Odlaganje u otpad ambalaže



Simbol precrtane kante za smeće na točkićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom na kraju svog vijeka trajanja. Uređaj se mora odnijeti na određena mjesta za sakupljanje, centre za recikliranje ili postrojenja za odlaganje otpada.

Molimo vas da izbrišete sve lične podatke prije vraćanja uređaja u takve centre.

Ambalaža je napravljena od ekološki prihvatljivih materijala koji se mogu odložiti u vašem lokalnom centru za reciklažu. Odložite ambalažu na ekološki odgovoran način.

17. Garancija preduzeća Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Na ovaj uređaj imate garanciju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju da ovaj proizvod ima nedostataka i grešaka, imate zakonsko pravo na poduzimanje mjera protiv prodavatelja proizvoda. Ta u nastavku opisana zakonska prava nisu ograničena našom garancijom.

Uslovi garancije

Garantni rok počinje teći od datuma kupovine. Molimo vas da sačuvate fiskalni račun. On je potreban kao dokaz o kupovini. Ako se u roku tri godine od datuma kupovine na ovom proizvodu pojavi greška u materijalu ili fabrička greška, mi ćemo ga - po svojem nahođenju - besplatno popraviti, zamijeniti ili ćemo vam vratiti novac od kupovine.

Ova garancijska usluga zahtijeva da se neispravan uređaj i dokaz o kupovini (fiskalni račun) predoče u roku od tri godine, zajedno s kratkim opisom greške i navodom kada se ona pojavila.

Ako je greška pokrivena našom garancijom, dobit ćete popravljeni ili novi proizvod. Nakon popravka ili zamjene proizvoda ne počinje teći novi garantni rok.

Garantni rok i zakonska prava iz garancije

Garantni rok se ne produžava garancijom. To se odnosi i na zamijenjene i popravljene dijelove. Sva oštećenja ili nedostaci koji postoje u trenutku kupovine moraju se prijaviti odmah nakon raspakivanja. Popravke potrebne nakon isteka garantnog roka morate platiti.

Opseg garancije

Uređaj je pažljivo proizveden u skladu sa strogim smjernicama za kvalitet i temeljito testiran prije isporuke.

Garancija pokriva nedostatke u materijalu ili fabričke greške. Garancija ne obuhvata dijelove proizvoda koji se troše normalnom upotrebom i stoga se smatraju dijelovima podložnim trošenju, niti oštećenja lomljivih dijelova, kao što su prekidači ili staklene komponente.

Ova garancija ne važi ako je proizvod oštećen, nepravilno korišten ili nepravilno održavan. Za pravilnu upotrebu proizvoda morate precizno slijediti sve upute u Uputstvu za upotrebu. Upotreba i radnje koje se ne preporučuju ili na koje se upozorava u Uputstvu za upotrebu moraju se strogo izbjegavati.

Proizvod je namijenjen samo za privatnu, nekomercijalnu upotrebu. Garancija ne važi u slučajevima zloupotrebe, nepravilnog rukovanja, upotrebe sile i popravki koje nije izvršio naš ovlašteni servisni centar.

Postupak za reklamaciju

Da biste osigurali brzu obradu vašeg zahtjeva, slijedite ove upute:

- Za sve upite, molimo vas da pripremite fiskalni račun i broj artikla (IAN) 523479_2601 kao dokaz o kupovini.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici proizvoda, gravuri na proizvodu, naslovnoj stranici Uputstva za upotrebu (dolje lijevo) ili naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- U slučaju kvarova ili drugih nedostataka, prvo se **telefonski** obratite servisnom odjelu navedenom u nastavku ili porukom putem **e-pošte**.
- Ako se utvrdi da je proizvod neispravan, možete ga poslati besplatno na adresu servisa koju ste dobili, prilažući dokaz o kupovini (fiskalni račun) uz opis kvara i navoda kada se isti pojavio.

17.1. Servis

(BA) **Servis za Bosnu**

Tel.: 0800 82912

E-pošta: kompernass@lidl.de

IAN 523479_2601

17.2. Uvoznik

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

18. Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod možete uvijek naručiti online na **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR kod sa svojim pametnim telefonom/tabletom. Ovaj QR kod će vas direktno odvesti na našu web stranicu gdje možete pregledati i naručiti dostupne rezervne dijelove.

Napomena

- Ukoliko imate bilo kakvih problema s vašom online narudžbom, možete kontaktirati naš servisni centar telefonom ili e-poštom.
- Uvijek navedite broj artikla (IAN) 523479_2601 uz vašu narudžbu.
- Imajte na umu da online naručivanje rezervnih dijelova nije dostupno za sve zemlje isporuke.

Sadržaj

1. Namenska upotreba 72

2. Obim isporuke 72

3. Opis aparata / pribor 72

4. Korišćene napomene upozorenja i simboli 72

5. Tehnički podaci 73

6. Bezbednosne napomene 73

7. Pre prve upotrebe 74

8. Priprema namirnica sa niskim sadržajem akrilamida 74

9. Fritiranje 75

9.1. Pripreme . . . 75

9.2. Fritiranje namirnica . . . 75

9.3. Čvrsta mast za fritiranje . . . 76

10. Nakon fritiranja 76

11. Zamena masti za fritiranje 76

12. Čišćenje i nega 77

13. Čuvanje 77

14. Saveti 77

14.1. Pomfrit od svežeg krompira . . . 77

14.2. Duboko smrznuti pomfrit . . . 77

14.3. Duboko smrznute namirnice . . . 78

14.4. Kako da uklonite neželjeni zaostali ukus . . . 78

14.5. Zdrava ishrana . . . 78

15. Tabela vremena fritiranja 78

16. Odlaganje 79

16.1. Odlaganje uređaja i ambalaže . . . 79

17. Servis 79

18. Garancija i garantni list 79

19. Poručivanje rezervnih delova 80

1. Namenska upotreba

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

Koristite aparat samo u suvim prostorijama, nikada na otvorenom.

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost usled nenamenske upotrebe!

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

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

ⓘ Napomena

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

2. Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

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

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

ⓘ Napomena

- ► Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- ► Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **17. Servis**).

3. Opis aparata / pribor

1 Kontrolno staklo
2 Trajni metalni filter
3 Korpa za fritiranje (velika)
4 Posuda za fritiranje
5 Taster za deblokadu poklopca
6 Kalem za namotavanje kabla
7 Regulator temperature
8 Prekidač za uključivanje/isključivanje
9 Kontrolna lampica Ready
10 Kontrolna lampica Power
11 Drška
12 Korpe za fritiranje (male)

4. Korišćene napomene upozorenja i simboli

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

⚠	**OPASNOST!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
⚠	**UPOZORENJE!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
⚠	**OPREZ!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
❗	**PAŽNJA!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
ⓘ	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
📖	**Pročitajte uputstvo.** Pre korišćenja proizvoda obratite pažnju na sve napomene vezano za rukovanje i bezbednost. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

~	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Ne potapajte u vodu!
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Pažnja! Vruća površina!
CE	Ovaj proizvod ispunjava zahteve važećih evropskih i nacionalnih direktiva.
	Ne odlažite električni uređaj u kućni otpad!
	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.
	Ambalaža od materijala koji mogu da se recikliraju. Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

5. Tehnički podaci

Mrežni napon	230 V ~, 50 Hz
Nazivna snaga	2000 W
Ulazna snaga u isključenom stanju	0 W
Maks. količina punjenja ulja	oko 4 litara
Maks. količina punjenja čvrste masti	oko 3,5 kg

6. Bezbednosne napomene

⚠ OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Deca uzrasta od 0 do 8 godina ne smeju da koriste ovaj aparat. Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, ako su pod stalnim nadzorom. Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Držite aparat i priključni kabl podalje od dece mlađe od 8 godina.
- Deca ne smeju da obavljaju korisničko čišćenje i održavanje.
- Pobrinite se za bezbedan položaj aparata.

- Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- Aparat ne smete više da pustite u rad ako je pao ili ako je oštećen. Aparat treba da proveri kvalifikovano stručno osoblje i da ga popravi, ako je potrebno.
- Vruća para se oslobađa tokom fritiranja, posebno kada otvarate poklopac. Budite na bezbednom rastojanju od pare.
- Uverite se da su svi delovi potpuno suvi pre sipanja ulja ili tečne masti u fritezu. Inače će ulje ili vruća mast da prskaju.
- Pažljivo osušite sve namirnice pre nego što ih stavite u fritezu. Inače će ulje ili vruća mast da prskaju.
- Budite oprezni kada koristite smrznute namirnice. Uklonite sve komade leda. Što je više leda na namirnicama, ulje ili vruća mast jače prska.
- Delovi aparata postaju vrući tokom rada. Ne dirajte vruće delove, da biste izbegli opekotine.
- Aparat bi trebalo da se postavi u stabilan položaj sa ručkama, da bi se izbeglo prolivanje vruće tečnosti.
- Izbegavajte prskanje ulja ili masti na pod. Postoji opasnost od klizanja!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

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



Pažnja! Vruća površina!

Nikada ne koristite vodu za gašenje friteze!

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

ⓘ PAŽNJA! OŠTEĆENJE APARATA!

- Nikada ne sipajte mast u posudu za fritiranje preko oznake MAX i ispod oznake MIN. Prilikom uključivanja aparata, vodite računa da ima dovoljno masti ili ulja u fritezi.
- Nikada ne uključujte aparat kada u aparatu nema ulja ili tečne masti. U suprotnom, aparat može da se pregreje.
- Friteza je pogodna samo za fritiranje namirnica. Ona nije namenjena za kuvanje tečnosti.

7. Pre prve upotrebe

- Pre nego što upotrebite fritezu prvi put, molimo Vas da temeljno očistite pojedinačne delove i da ih pažljivo osušite (pogledajte poglavlje **12. Čišćenje i nega**).

8. Priprema namirnica sa niskim sadržajem akrilamida

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

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

9. Fritiranje

Za upotrebu ove friteze preporučujemo ulje za fritiranje ili tečnu mast za fritiranje. Možete da koristite i čvrstu mast za fritiranje. U tu svrhu, pročitajte poglavlje **9.3. Čvrsta mast za fritiranje**.

9.1. Pripreme

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

ⓘ Napomena

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

2) Potpuno odmotajte električni kabl sa kalema za namotavanje kabla **(6)**.

3) Pritisnite taster za deblokadu poklopca **(5)**. Poklopac se automatski otvara.

4) Izvadite korpe za fritiranje **(3)**/**(12)** i pričvrstite ručke **(11)** na manje korpe za fritiranje **(12)** i na veću korpu za fritiranje **(3)**:

– Približite malo šipke drške **(11)**, tako da noseći svornjaci mogu iznutra da se uguraju u ušice na korpi za fritiranje **(3)**/**(12)** (Slika C).

– Zatim pustite pritisnute šipke drške **(11)**, tako da noseći svornjaci štrče kroz ušice (Slika D).

– Povucite dršku **(11)** unazad, tako da naleže na obod korpe za fritiranje **(3)**/**(12)** (Slika E).

– Sada je drška **(11)** fiksirana na korpi za fritiranje **(3)**/**(12)**.

– Postupite na isti način sa ostalim drškama.

ⓘ Napomena

► Koristite isključivo ulja ili masti koji su izričito obeleženi informacijom da „ne pene" i koji su pogodni za fritiranje. Ova informacija se nalazi na pakovanju ili nalepnici.

► Nikada ne mešajte različite vrste masti ili ulja! Ulje ili mast bi mogli da se preliju iz friteze.

5) Napunite suvu i praznu posudu za fritiranje **(4)** uljem, tečnom ili istopljenom mašću (oko 4 litre ulja ili oko 3,5 kg čvrste masti).

ⓘ Napomena

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

6) Umetnite mrežni utikač u utičnicu.

⚠ OPASNOST!

► Električni kabl ne sme da dođe u dodir sa vrućim delovima friteze. Opasnost od električnog udara!

7) Ponovo umetnite korpu za fritiranje **(3)** (ili male korpe za fritiranje **(12)**).

8) Zatvorite poklopac.

9.2. Fritiranje namirnica

ⓘ PAŽNJA!

► Nikada ne upotrebljavajte fritezu bez ulja/masti!

ⓘ Napomena

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

1) Uključite fritezu na prekidaču za uključivanje/isključivanje **(8)**. Kontrolna lampica Power **(10)** svetli.

2) Okrenite regulator temperature **(7)** na željenu temperaturu. Ulje ili mast se zagreva na željenu temperaturu. Kontrolna lampica Ready **(9)** svetli kada je postignuta podešena temperatura.

ⓘ Napomena

► Tačna temperatura fritiranja se nalazi na pakovanju namirnica za fritiranje ili u poglavlju **15. Tabela vremena fritiranja** u ovom uputstvu za upotrebu. Slike na prednjoj strani friteze Vam daju grubu orijentaciju o tome koje bi namirnice trebalo fritirati na kojoj temperaturi:

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

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

⚠ UPOZORENJE!

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

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

⚠ UPOZORENJE!

► Budite pažljivi dok punite korpu za fritiranje **(3)**! Korpa je veoma vruća!

4) Izvadite korpu za fritiranje **(3)** iz friteze. Stavite namirnice za fritiranje u korpu. Pritom, korpa za fritiranje **(3)** sme da bude napunjena namirnicom za fritiranje samo do oznake Max na unutrašnjoj strani korpe za fritiranje **(3)** ili do maks. 1 kg. Međutim, uvek obratite pažnju i na količinu za fritiranje koja se nalazi na pakovanju namirnice za fritiranje!

5) Pažljivo spustite korpu za fritiranje **(3)** u vruće ulje ili mast.

6) Zatvorite poklopac aparata.

ⓘ Napomena

► Proces fritiranja možete da pratite kroz kontrolno staklo **(1)** na poklopcu aparata.

9.3. Čvrsta mast za fritiranje

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

- Ako koristite svežu mast, najpre polako topite komade masti na niskoj temperaturi u običnoj šerpi. Pažljivo sipajte istopljenu mast u fritezu. Tek nakon toga umetnite mrežni utikač i uključite fritezu.
- Nakon upotrebe, čuvajte fritezu sa ponovo stvrdnutom mašću na sobnoj temperaturi.
- Kada je mast previše hladna, ona može da prska prilikom ponovnog topljenja! Da bi se ovo izbeglo, napravite nekoliko rupa u ponovo stvrdnutoj masti, tako što ćete je izbosti drvenom ili plastičnom varjačom. Vodite računa da se ne ošteti prevlaka na posudi za fritiranje **(4)**!
- Za topljenje masti, uključite aparat na prekidaču za uključivanje/isključivanje **(8)** i stavite regulator temperature **(7)** na 130 °C. Kontrolna lampica Power **(10)** svetli.
- Sačekajte da se sva mast istopi. Pritom, kontrolna lampica Ready **(9)** može s vremena na vreme ponovo da se uključi i da se ugasi. Tek nakon toga podesite željenu temperaturu za fritiranje, kada se sva mast istopila.

10. Nakon fritiranja

⚠ UPOZORENJE!

► Nikada ne dirajte korpu za fritiranje **(3)** nakon fritiranja. Korpa je veoma vruća! Izvadite korpu za fritiranje **(3)** iz friteze, držeći je samo za ručke **(11)**!

1) Kada su fritirane namirnice gotove, pritisnite taster za deblokadu poklopca **(5)**, tako da se poklopac automatski otvori.

2) Podignite korpu za fritiranje **(3)** i okačite je na obod aparata, tako da suvišna mast može da se ocedi.

3) Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje **(8)**. Friteza je sada isključena. Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.

4) Kada su se fritirane namirnice ocedile, pažljivo podignite korpu za fritiranje **(3)** iz friteze.

5) Stavite fritirane namirnice u činiju ili sito (obložite činiju ili sito upijajućim papirnim ubrusom!).

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

11. Zamena masti za fritiranje

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

1) Pritisnite taster za deblokadu poklopca **(5)** i skinite poklopac (vidi poglavlje **12. Čišćenje i nega**).

2) Skinite korpu za fritiranje **(3)**.

3) Uhvatite aparat za bočne ručke i sipajte ulje ili mast, preko jednog ugla, u odgovarajuće posude, npr. boce. U tu svrhu je najbolje da koristite levak.

ⓘ Napomena

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

4) Temeljno očistite sve delove friteze, kao što je opisano u poglavlju **12. Čišćenje i nega**.

5) Sipajte sveže ulje ili mast u fritezu, kao što je opisano u poglavlju **9. Fritiranje**.

12. Čišćenje i nega

⚠ OPASNOST!

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

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

⚠ UPOZORENJE!

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

(!) PAŽNJA!

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

Rastavite fritezu, radi jednostavnog čišćenja:

1) Otvorite poklopac aparata. Pritisnite štapom ili sličnim predmetom u rupe na držačima šarnira na poleđini aparata i istovremeno izvucite poklopac aparata nagore iz držača šarnira (Slika B).
2) Izvadite korpu za fritiranje **(3)** (ili male korpe za fritiranje **(12)**).

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

3) Dobro osušite sve delove pre sastavljanja.

13. Čuvanje

1) Podignite ili nosite aparat pomoću bočnih ručki na kućištu.
2) Namotajte električni kabl na kalem za namotavanje kabla **(6)** na poleđini aparata i fiksirajte ga kablovskom stezalicom.
3) Čuvajte aparat sa zatvorenim poklopcem aparata. Tako će unutrašnjost friteze ostati čista i bez prašine.

14. Saveti

14.1. Pomfrit od svežeg krompira

- Krompir koji je predviđen za pomfirt, trebalo bi da bude besprekoran i bez klica.
- Za fritiranje bi trebalo koristiti vrste krompira „za kuvanje sa visokim sadržajem skroba" ili „pretežno čvrsto kuvani krompir".
- Nakon što oljuštite krompir, isecite ga prema željenoj pripremi (na trake ili kriške).
- Pre dalje upotrebe, ostavite krompir oko jedan čas u vodi. Time se izvlači jedan deo šećera, koji je jedan od polaznih proizvoda za stvaranje akrilamida.
- Pustite da se krompir pažljivo osuši.
- Fritirajte domaći pomfrit uvek dvaput:
  – prvo 10 - 14 minuta na oko 150 °C i zatim 3 - 4 minuta na 170 °C, u zavisnosti od željenog stepena tamnjenja.

14.2. Duboko smrznuti pomfrit

- Duboko smrznuti pomfrit je prethodno skuvan i zbog toga mora samo jednom da se fritira.

Napunite korpu za fritiranje na sledeći način:

velika korpa za fritiranje (3)			
optimalna količina	**maksimalna količina**	**Temperatura**	**Vreme**
567-600 g	850-900 g	**pogledajte podatke proizvođača**	

mala korpa za fritiranje (12)			
optimalna količina	**maksimalna količina**	**Temperatura**	**Vreme**
267-300 g	400-500 g	**pogledajte podatke proizvođača**	

14.3. Duboko smrznute namirnice

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

- Ne fritirajte veće količine odjednom. Friteza sme da bude napunjena namirnicama za fritiranje samo do oznake Max na unutrašnjoj strani korpe za fritiranje **(3)** (ili male korpe za fritiranje **(12)**).
- Zagrevajte ulje najmanje 15 minuta, pre nego što unutra stavite namirnice za fritiranje.
- Stavite regulator temperature **(7)** na temperaturu koja je navedena u ovom uputstvu za upotrebu ili na pakovanju namirnica za fritiranje.
- Po mogućnosti, pre fritiranja pustite da se duboko smrznute namirnice malo otope na sobnoj temperaturi. Skinite što je moguće više leda i vode, pre nego što stavite namirnice za fritiranje u fritezu.
- Po mogućnosti, sipajte namirnice za fritiranje polako i oprezno u fritezu, jer duboko smrznute namirnice mogu da dovedu vruće ulje ili mast do naglog i jakog ključanja.

14.4. Kako da uklonite neželjeni zaostali ukus

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

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

- Zagrejte ulje ili mast na oko 150 °C i dodajte dve tanke kriške hleba ili nekoliko grančica peršuna u korpu za fritiranje **(3)** (ili male korpe za fritiranje **(12)**).
- Spustite korpu za fritiranje **(3)** (ili male korpe za fritiranje **(12)**) u mast i zatvorite poklopac.
- Sačekajte da ulje ili mast prestane da ključa i izvadite hleb, odn. peršun kašikom za sakupljanje pene. Ukus ulja ili masti je zatim ponovo neutralan.

14.5. Zdrava ishrana

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

Orijentišite se prema sledećim smernicama:

- Redovno menjajte ulje ili mast. Ako u fritezi uglavnom pripremate pomfrit, a ulje ili mast procedite nakon svake upotrebe, onda ulje ili mast možete da koristite 10 do 12 puta.
- Međutim, ne koristite ulje ili mast duže od šest meseci. Molimo Vas da uvek sledite i uputstva na pakovanju.
- U suštini, ulje ili mast se kraće koriste kada fritirate uglavnom namirnice sa visokim sadržajem proteina, kao npr. meso ili ribu.
- Ne mešajte sveže ulje sa starim uljem.
- Promenite ulje ili mast ako peni prilikom zagrevanja, ako razvije jak ukus ili miris ili kada potamni i/ili ako postane gusto nalik sirupu.

15. Tabela vremena fritiranja

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

Namirnica	**maks. količina**	**Vreme u minutima**	**optimalna količina**	**Vreme u minutima**	**Temperatura (približna)**
Pljeskavica (smrznuta)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Svinjski kotleti (panirani)	1000 g	15-20	350 g 2 komada	10-15	150 °C
Piletina u porcijama (veliki komadi)	1000 g	15-18	500 g	13-18	150 °C
Piletina u porcijama (mali/srednji komadi)	1000 g	10-20	400 g	7 - 15	150 °C

Namirnica	maks. količina	Vreme u minutima	optimalna količina	Vreme u minutima	Temperatura (približna)
Pomfrit (svež)	850-900 g	10-14 / 3-4	567-600 g	10-14 / 3-4	150 °C / 170 °C
Pomfrit (smrznut)	850-900 g	pogledajte podatke proizvođača	567-600 g	pogledajte podatke proizvođača	
Škampi (sveži)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Pečurke	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

Navedeni podaci u stepenima mogu neznatno da odstupaju od temperature. Vrednosti koje su navedene u gornjoj tabeli služe kao pomoć za orijentaciju. Vremena mogu da variraju, u zavisnosti od svojstva namirnica.

Korpa za fritiranje **(3)** (ili male korpe za fritiranje **(12)**) sme/smeju da bude/u napunjena/e namirnicama za fritiranje samo do oznake Max na unutrašnjoj strani korpe.

16. Odlaganje

16.1. Odlaganje uređaja i ambalaže





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

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

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

17. Servis

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

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

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

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

18. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

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

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

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

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

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

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

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

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

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

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

Naziv proizvoda:	Friteza od nerđajućeg čelika
Model:	SEF32000C5
IAN / Serijski broj:	523479_2601
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA, www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

19. Poručivanje rezervnih delova

Rezervne delove za ovaj proizvod možete komforno uvek naknadno da poručite na internet-stranici **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR-kod Vašim pametnim telefonom / tabletom. Ovim QR-kodom dolazite direktno na našu veb-stranicu, gde možete da vidite i poručite raspoložive rezervne delove.

Napomena

- Ukoliko imate problema sa onlajn-poručivanjem, možete da se obratite telefonom ili imejlom našem servisnom centru.
- Molimo Vas da prilikom Vaše porudžbine uvek navedete i broj artikla (IAN) 523479_2601.
- Napominjemo da onlajn poručivanje rezervnih delova nije moguće u svim zemljama isporuke.

Содржина

1. Наменска употреба **82**

2. Содржина на испораката **82**

3. Опис на уредот/додатоци **82**

4. Предупредувања и симболи што се користат **82**

5. Технички податоци **83**

6. Безбедносна напомена **83**

7. Пред првата употреба **85**

8. Подготовка со ниска содржина акриламид **85**

9. Пржење **85**

9.1. Подготовки 85

9.2. Пржење храна 86

9.3. Цврста маст за пржење 87

10. По пржење **87**

11. Промена на маслото за пржење **87**

12. Чистење и нега **88**

13. Складирање **88**

14. Совети **88**

14.1. Помфрит направен од свежи компири 88

14.2. Замрзнат помфрит. 88

14.3. Замрзната храна. 89

14.4. Како да се ослободите од несаканиот вкус. 89

14.5. Здрава исхрана. 89

15. Табела за време на пржење **90**

16. Отстранување **91**

16.1. Отстранување на апаратот и пакувањето 91

17. Гаранција на Kompernass Handels GmbH **91**

17.1. Услуга 92

17.2. Увозник 92

18. Нарачување резервни делови **92**

1. Наменска употреба

Овој уред е дизајниран исклучиво за пржење храна во приватни домаќинства. Овој уред е наменет само за употреба во приватни домаќинства. Не користете го комерцијално.

Користете го уредот само во суви простории и никогаш не користете го на отворено.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност заради неправилна употреба!

Овој уред може да биде опасен ако се користи неправилно и/или на поинаков начин.

- ► Користете го уредот само за неговата предвидена намена.
- ► Следете ги постапките опишани во ова упатство.

ⓘ Напомена

- ► Овој уред може да биде опасен ако се користи неправилно и/или на поинаков начин. Користете го уредот само за неговата предвидена намена. Следете ги постапките опишани во ова упатство. Исклучени се побарувања од сите видови како резултат на оштетување заради неправилна употреба, неправилни поправки, неовластени промени или употреба на неодобрени резервни делови. Ризикот го сноси исклучиво корисникот.

2. Содржина на испораката

Уредот доаѓа стандардно со следниве компоненти:

- Фритеза од не'рѓосувачки челик
- 3 корпи за пржење
- 2 рачки за држење
- Упатства за употреба

1) Извадете ги сите делови од уредот и упатствата за употреба од кутијата.
2) Отстранете го целиот материјал за пакување и сите налепници од уредот.

ⓘ Напомена

- ► Уверете се дека испораката е целосна и дека нема видливи оштетувања.
- ► Во случај на нецелосна испорака или оштетување заради неисправно пакување или транспорт, контактирајте со дежурната линија за корисници (видете го Поглавјето **17.1. Услуга**).

3. Опис на уредот/додатоци

1 Прозорче за гледање
2 Траен метален филтер
3 Корпа за пржење (голема)
4 Сад за пржење
5 Копче за отклучување на капакот
6 Намотувач на кабел
7 Регулатор на температура
8 Прекинувач за вклучување/исклучување
9 Индикаторска светилка „Ready“
10 Индикаторска светилка „Power“
11 Рачка за држење
12 Корпи за пржење (мали)

4. Предупредувања и симболи што се користат

Следниве предупредувања и симболи се користат во ова упатство, на пакувањето и на уредот (ако е применливо):

⚠	**ОПАСНОСТ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ОПАСНОСТ“ означува непосредна опасна ситуација која, доколку не се избегне, ќе доведе до смрт или до сериозни повреди.
⚠	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до смрт или до сериозни повреди.
⚠	**ПРЕТПАЗЛИВО!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕТПАЗЛИВО“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до полесни или до умерени повреди.
!	**ВНИМАНИЕ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ВНИМАНИЕ“ означува можна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до материјална штета.

	**Напомена:** Напоменатa означува дополнителни информации што го олеснуваат користењето на апаратот.
	**Прочитајте ги упатствата.** Пред да го користите производот, прочитајте ги сите упатства за работа и безбедност. Кога го предавате производот на трето лице, предајте ја целата документација.
	Наизменична струја/напон
	Не потопувајте го во вода!
	Внимание! Топла површина!
	Овој производ ги исполнува барањата на важечките европски и национални директиви.
	Не фрлајте електрични апарати во домашен отпад!
	Отстранете го пакувањето на еколошки прифатлив начин.
	Пакување направено од рециклирачки материјали. Обрнете внимание на ознаките на материјалите за пакување при одвојување на отпадот: Означени се со кратенки (a) и бројки (b) со следново значење: 1 - 7: Пластика, 20 - 22: Хартија и картон, 80 - 98: Композити.
	Оваа ознака потврдува дека производот е во согласност со барањата за безбедност на производот што се применуваат во Република Србија.

5. Технички податоци

Напон	230 V ~, 50 Hz
Номинална моќност	2000 W
Потрошувачка на енергија во исклучена состојба	0 W
Макс. количина на полнење масло	прибл. 4 литри
Макс. количина на полнење цврста маст	прибл. 3,5 kg

6. Безбедносна напомена

⚠ ОПАСНОСТ! СТРУЕН УДАР!

- Внимавајте кабелот за струја никогаш да не се навлажнува или да не биде влажен за време на работењето. Спроведете го така што да не може да се заглави или да се оштети на друг начин.
- Поврзете го уредот во штекер со напон од 230 V ~, 50 Hz.
- Ако кабелот за струја на уредот е оштетен, мора да го замени производителот или неговиот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегнат опасности.

 Никогаш не потопувајте ги контролниот/грејниот елемент и куќиштето со кабелот за напојување во вода и не чистете ги овие делови под млаз вода.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- Овој уред не треба да го користат деца на возраст меѓу 0 и 8 години. Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе, под услов тие да се под постојан надзор. Овој уред може да го користат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или со недостаток на искуство и/или знаење, доколку се под надзор или имаат упатства за безбеден начин на употреба на уредот и ги разбираат опасностите што се вклучени.
- Уредот и неговиот кабел за струја треба да се чуваат подалеку од деца на возраст под 8 години.
- Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не смеат да го вршат деца.
- Уверете се дека уредот е поставен безбедно.
- На децата не им е дозволено да си играат со уредот.
- Ако уредот паднал или е оштетен, не смеете да го користите. Оставете уредот да го провери квалификуван персонал и, доколку е потребно, да го поправи.
- За време на процесот на пржење, се ослободува жешка пареа, особено кога ќе го отворите капакот. Држете безбедно растојание од пареата.
- Уверете се дека сите делови се целосно суви пред да додадете масло или течна маст во фритезата. Во спротивно, жешкото масло или жешката маст ќе прскаат.
- Темелно исушете ја целата храна пред да ја ставите во фритезата. Во спротивно, жешкото масло или жешката маст ќе прскаат.
- Ракувајте со замрзнатата храна внимателно. Отстранете ги сите парчиња мраз. Колку повеќе мраз останува на храната, толку повеќе ќе се прска жешкото масло или жешката маст.
- Делови од уредот се загреваат за време на употребата. Не допирајте ги за да избегнете изгореници.
- Поставете го уредот во стабилна положба користејќи ги рачките за да спречите истурање на врела течност.
- Избегнувајте прскање од масло или маст на подот. Постои ризик од лизгање!

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОЖАР!

- Не користете надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување за да управувате со уредот.
- Никогаш не топете блокови масти во фритезата. Високата температура што се јавува додека маста сè уште не го покрива грејачот може да го оштети грејачот или да предизвика пожар! Растопете ја маста однапред во тенџере или слично.

- Не користете го уредот во близина на топли површини.
- Никогаш не оставајте го уредот без надзор за време на работата.



Внимание! Топла површина!

Никогаш не користете вода за гаснење на фритезата!

- Старата или контаминирана маст или масло се пали спонтано кога ќе се прегрее. Навремено менувајте го маслото или маста. Во случај на пожар, исклучете го кабелот за напојување и задушете ја запалената маст или масло со ќебе.

(!) ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- Никогаш не полнете го садот за пржење со повеќе маст од ознаката „MAX“ и никогаш со помалку од ознаката „MIN“. Проверете дали има доволно маст или масло во фритезата секој пат кога ќе ја вклучите.
- Никогаш не вклучувајте го уредот ако внатре нема масло или течна маст. Во спротивно, уредот може да се прегрее.
- Фритезата е соодветна само за пржење храна. Не е наменета за вриење течности.

7. Пред првата употреба

- Пред првата употреба на фритезата, темелно исчистете ги и внимателно исушете ги сите делови (видете го Поглавјето **12. Чистење и нега**).

8. Подготовка со ниска содржина акриламид

Акриламидот е потенцијално канцерогена супстанца која се формира во зголемени количини кога се пржи скробна храна, преку реакции со аминокиселини. На температури над 175 °C, формирањето акриламид драматично се зголемува.

Затоа, доколку е можно, избегнувајте пржење скробна храна, како што е помфрит, на температури над 170 °C. Храната треба да се пржи само додека не добие златно-жолта боја, а не темна или кафеава боја. Ова е единствениот начин да се постигне подготовка со ниска содржина акриламид.

9. Пржење

За употреба, во оваа фритеза препорачуваме масло за пржење или течна маст за пржење. Можете да користите и цврста маст за пржење. За повеќе информации, прво прочитајте го Поглавјето **9.3. Цврста маст за пржење**.

9.1. Подготовки

1) Поставете го уредот на хоризонтална, рамна, стабилна и површина отпорна на топлина.

(i) Напомена

► Ако сакате да ја поставите фритезата под аспираторот на шпоретот, проверете дали шпоретот е исклучен.

2) Целосно одмотајте го кабелот за напојување од намотувачот на кабелот **(6)**.
3) Притиснете го копчето за отклучување на капакот **(5)**. Капакот се отвора.
4) Извадете ги корпите за пржење **(3)**/**(12)** и прикачете ги рачките за држење **(11)** на двете мали корпи за пржење **(12)** и големата корпа за пржење **(3)**:
   - Стиснете ги малку шипките на рачката за држење **(11)** заедно за да можат завртките за држење да се турнат одвнатре во дупките на корпата за пржење **(3)**/**(12)** (сл. C).
   - Потоа ослободете ги притиснатите шипки на рачката за држење **(11)** така што завртките за држење ќе излегуваат низ дупките (сл. D).
   - Повлечете ја рачката за држење **(11)** наназад така што ќе се потпре на работ на корпата за пржење **(3)**/**(12)** (сл. E).

– Рачката за држење **(11)** сега е цврсто прицврстена на корпата за пржење **(3)**/**(12)**.
– Продолжете на ист начин со преостанатите рачки за држење.

Напомена

► Користете само масла или масти кои се експлицитно означени како „непенливи“ и соодветни за длабоко пржење. Овие информации може да се најдат на пакувањето или на етикетата.

► Никогаш не мешајте различни видови масти или масла! Фритезата може да се прелее.

5) Наполнете го сувиот и празен сад за пржење **(4)** со масло, течна или стопена маст (приближно 4 литри масло или приближно 3,5 kg цврста маст).

Напомена

► Никогаш не полнете го садот за пржење **(4)** со повеќе маст или масло од ознаката „MAX“ и никогаш со помалку од ознаката „MIN“.

6) Приклучете го приклучокот за струја во штекер.

ОПАСНОСТ!

► Кабелот за напојување не смее да дојде во контакт со жешките делови од фритезата. Опасност од струен удар!

7) Вратете ја корпата за пржење **(3)** (или малите корпи за пржење **(12)**).

8) Затворете го капакот.

9.2. Пржење храна

ВНИМАНИЕ!

► Никогаш не користете ја фритезата без масло/маст!

Напомена

► Можете да ја вметнете големата корпа за пржење **(3)**, двете мали корпи за пржење **(12)** или само една од малите корпи за пржење **(12)** во уредот за да пржите храна.
Само големата корпа за пржење **(3)** е опишана овде како пример. Продолжете на ист начин со малите корпи за пржење **(12)**.

1) Вклучете ја фритезата користејќи го прекинувачот за вклучување/исклучување **(8)**. Индикаторската светилка „Power“ **(10)** свети.

2) Свртете го регулаторот на температура **(7)** на саканата температура. Маслото или маста се загреваат до саканата температура. Кога ќе се достигне зададената температура, индикаторската светилка „Ready“ **(9)** ќе светне.

Напомена

► Точната температура за пржење може да се најде на пакувањето на храната што се пржи или во Поглавјето **15. Табела за време на пржење** во ова упатство за употреба. Илустрациите на предната страна од фритезата даваат груб водич за тоа која храна треба да се пржи на која температура:

Симбол	Храна	Температура
	Ракчиња	130 °C
	Пилешко месо	150 °C
	Пржени компири (свежи)	170 °C
	Риба	190 °C

Наведените вредности се само за ориентација. Температурата може да се разликува во зависност од видот на храната и од личните преференции!

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

► Капакот и фритезата се многу жешки за време на процесот на пржење. Затоа, допирајте ги само рачките за време на процесот на пржење! Опасност од изгореници! Најдобро е да користите ракавици за рерна.

3) Притиснете го копчето за отклучување на капакот **(5)**.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

► Бидете внимателни кога ја полните корпата за пржење **(3)**! Многу е жешко!

4) Извадете ја корпата за пржење **(3)** од фритезата. Додајте ја храната што треба да се пржи. Корпата за пржење **(3)** не смее да се полни повеќе од ознаката „Max“ во неа **(3)** или со максимум 1 kg храна што треба да се пржи. Меѓутоа, секогаш обрнувајте внимание на количината за пржење наведена на пакувањето на храната што треба да се пржи!

5) Внимателно спуштете ја корпата за пржење **(3)** во врелото масло или маст.

6) Затворете го капакот.

Напомена

► Можете да го следите процесот на пржење преку прозорчето за гледање **(1)** на капакот на уредот.

9.3. Цврста маст за пржење

За да спречите прскање на маста и прегревање на уредот, преземете ги следниве мерки на претпазливост кога користите цврста маст за пржење:

- Кога користите свежа маст, прво растопете ги блоковите маст полека на тивок оган во нормално тенџере. Внимателно истурете ја стопената маст во фритезата. Само тогаш треба да го вклучите кабелот за напојување и да ја вклучите фритезата.
- По употреба, чувајте ја фритезата заедно со стврднатата маст на собна температура.
- Ако маста е премногу ладна, може да прска кога повторно ќе се стопи! За да го спречите ова, продупчете неколку дупки во стврднатата маст со дрвено или пластично стапче. Уверете се дека облогата на садот за пржење **(4)** не е оштетена!
- За да ја стопите маста, вклучете го уредот со помош на прекинувачот за вклучување/исклучување **(8)** и поставете го регулаторот на температурата **(7)** на 130 °C. Ќе светне индикаторската светилка „Power“ **(10)**.
- Почекајте додека не се стопи целата маст. Индикаторската светилка „Ready“ **(9)** може да се вклучува и исклучува повеќе пати. Поставете ја саканата температура за пржење дури откако цела маст ќе се стопи.

10. По пржење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

► Никогаш не допирајте ја корпата за пржење **(3)** по пржењето. Многу е жешко! Подигнете ја корпата за пржење **(3)** од фритезата само за рачките за држење **(11)**!

1) Кога храната е подготвена за пржење, притиснете го копчето за отклучување на капакот **(5)** за да се отвори капакот.

2) Подигнете ја корпата за пржење **(3)** и закачете ја на работ од уредот за да може да се исцеди вишокот маснотии.

3) Притиснете го прекинувачот за вклучување/исклучување **(8)**. Фритезата сега е исклучена. Исклучете го приклучокот за напојување од штекерот.

4) Откако храната ќе се исцеди, внимателно подигнете ја корпата за пржење **(3)** од фритезата.

5) Ставете ја храната што ќе се пржи во сад или цедалка (обложете ја со впивлива кујнска хартија!).

Доколку не ја користите фритезата редовно, се препорачува маслото, откако ќе се излади, да го чувате во добро затворени шишиња или други садови за пржење, по можност во фрижидер или на друго ладно место. Истурете го маслото низ ситна цедалка за да ги отстраните честичките храна.

11. Промена на маслото за пржење

Променете го маслото само откако целосно ќе се излади. Цврстата маст мора да биде доволно течна за да се истури.

1) Притиснете го копчето за отклучување на капакот **(5)** и извадете го капакот (видете го Поглавјето **12. Чистење и нега**).

2) Извадете ја корпата за пржење **(3)**.

3) Фатете го уредот за страничните рачки и истурете го маслото или маста врз еден од аглите во соодветни садови. Најдобро е да користите инка за ова.

Напомена

► Отстранувањето на масла или масти за готвење е регулирано различно во секоја општина или град. Честопати не е дозволено фрлање вакви масла или масти во обичниот домашен отпад. Контактирајте со вашиот локален градски совет или градската администрација за информации за опциите за отстранување на отпадот.

4) Темелно исчистете ги сите делови од фритезата, како што е опишано во Поглавјето **12. Чистење и нега**.

5) Наполнете ја фритезата со свежо масло или маст, како што е опишано во Поглавјето **9. Пржење**.

12. Чистење и нега

⚠ ОПАСНОСТ!

► Пред чистење на уредот, секогаш исклучувајте го од штекерот.

Под никакви околности не треба уредот или неговите делови да се потопуваат во течности! Ова може да создаде ризик од електричен удар и оштетување на уредот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

► Оставете го уредот да се излади пред чистење.

(!) ВНИМАНИЕ!

► Не користете корозивни или абразивни средства за чистење/материјали како што се крема за чистење или челична волна за чистење на деловите. Ова може да ја оштети површината на уредот!

За полесно чистење, расклопете ја фритезата:

1) Отворете го капакот на уредот. Притиснете прачка или сличен предмет во дупките на држачите на шарките на задната страна од уредот и истовремено повлечете го капакот на уредот нагоре од држачите на шарките (сл. B).
2) Извадете ја корпата за пржење **(3)** (или малите корпи за пржење **(12)**).

- Корпите за пржење **(3)**/**(12)** може да се чистат во машина за миење садови. Тие се безбедни за миење во машина за садови. Меѓутоа, за таа цел отстранете ги рачките за држење **(11)**.
- Исчистете ги рачките за држење **(11)** во топла вода со детергент за миење садови. Потоа исплакнете со чиста вода.
- Исчистете ги куќиштето и садот за пржење **(4)** со влажна крпа. Доколку е потребно, нанесете умерен детергент на крпата. Потоа, темелно избришете со крпа натопена само со вода за да не останат остатоци од детергент во садот за пржење **(4)**. Темелно исушете ги куќиштето и садот за пржење **(4)**.
- Исчистете го капакот на уредот во топла вода со детергент за миење садови. Потоа исплакнете со чиста вода. Темелно исушете го капакот на уредот и поставете го исправено на страна за да може да се исцеди преостанатата вода во капакот.
  Пред повторно користење, проверете дали капакот е целосно сув!

3) Темелно исушете ги сите делови пред склопување.

13. Складирање

1) Подигнете го или носете го уредот користејќи ги страничните рачки на куќиштето.
2) Намотајте го кабелот за напојување околу намотувачот на кабелот **(6)** на задната страна од уредот и прицврстете го со штипката за кабелот.
3) Чувајте го уредот со затворен капак. Ова ја одржува внатрешноста на фритезата чиста и без прашина.

14. Совети

14.1. Помфрит направен од свежи компири

- Компирите наменети за пржење во длабоко масло треба да бидат совршено фини и да не се проникнати.
- За пржење треба да се користат „брашнести“ или „восочни“ сорти компири.
- Откако ќе ги излупите компирите, исечкајте ги според саканата подготовка (ленти или парчиња).
- Потопете ги компирите во вода околу еден час пред да ги користите повторно. Овој процес отстранува дел од шеќерот, еден од почетните материјали за формирање акриламид.
- Оставете ги компирите темелно да се исушат.
- Секогаш пржете го домашниот помфрит двапати:
  – Прво 10 - 14 минути на приближно 150 °C, потоа 3 - 4 минути на 170 °C, во зависност од посакуваниот степен на запржување.

14.2. Замрзнат помфрит

- Замрзнатиот помфрит е претходно зготвен и затоа треба да се пржи само еднаш.

Наполнете ги корпите за пржење на следниов начин:

голема корпа за пржење (3)			
оптимална количина	**максимална количина**	**Темпера-тура**	**Време**
567 - 600 g	850 - 900 g	**Погледнете ги упатствата на производителот**	

мала корпа за пржење (12)			
оптимална количина	максимална количина	Темпера-тура	Време
267 - 300 g	400 - 500 g	Погледнете ги упатствата на производителот	

14.3. Замрзната храна

Длабоко замрзнатата храна (-16 до -18 °C) значително го лади маслото или маста, па затоа не се пржи доволно брзо и може да апсорбира премногу масло или маст. За да го избегнете ова, постапете на следниов начин:

- Не пржете големи количини одеднаш. Храната што треба да се пржи мора да се наполни максимум до ознаката „Max" во корпата за пржење **(3)** (или малите корпи за пржење **(12)**).
- Загрејте го маслото најмалку 15 минути пред да ја додадете храната што ќе се пржи.
- Поставете го регулаторот на температура **(7)** на температурата наведена во овие упатства за работа или на пакувањето на храната што треба да се пржи.
- Најдобро е замрзнатата храна да се одмрзне на собна температура пред пржење. Отстранете што е можно повеќе мраз и вода пред да ја ставите храната што ќе се пржи во фритезата.
- Ставете ја храната што ќе се пржи во фритезата што е можно пополека и внимателно, бидејќи замрзнатата храна може да предизвика нагло и силно клокотење на жешкото масло или маст.

14.4. Како да се ослободите од несаканиот вкус

Некои видови храна, особено рибата, испуштаат течност кога се пржат. Овие течности се акумулираат во маслото или маста за пржење и можат да го нарушат мирисот и вкусот на храната што потоа се пржи во истото масло или маст.

За да добиете повторно масло или маст со неутрален вкус, постапете на следниов начин:

- Загрејте го маслото или маста на приближно 150 °C и ставете две тенки парчиња леб или неколку мали гранчиња магдонос во корпата за пржење **(3)** (или малите корпи за пржење **(12)**).
- Спуштете ја корпата за пржење **(3)** (или малите корпи за пржење **(12)**) во маста и затворете го капакот.
- Почекајте маслото или маста да престанат да клокотат и извадете го лебот или магдоносот со решеткаста лажица. Маслото или маста сега повторно се безвкусни.

14.5. Здрава исхрана

Нутриционистите препорачуваат употреба на растителни масла и масти кои содржат незаситени масни киселини (на пример, линолна киселина). Меѓутоа, овие масла и масти ги губат своите позитивни својства побрзо од другите видови и затоа треба да се заменуваат почесто.

Следете ги овие упатства:

- Редовно менувајте го маслото или маста. Ако фритезата ја користите главно за подготовка на помфрит и го цедите маслото или маста по секоја употреба, можете да ја користите 10 до 12 пати.
- Меѓутоа, не користете го маслото или маста подолго од шест месеци. Секогаш следете ги упатствата на пакувањето.
- Општо земено, маслото или маста не можат да се користат толку долго ако главно пржите храна богата со протеини, како што се месото или рибата.
- Не мешајте свежо масло со употребено масло.
- Променете го маслото или маста ако се пени кога се загрева, добие силен вкус или мирис, или ако потемни и/или добие сирупеста конзистенција.

15. Табела за време на пржење

Табелата дава примери за тоа која храна треба да се пржи во длабоко масло на која температура и колку време е потребно за пржење. Доколку упатствата на пакувањето на храната што треба да се пржи се разликуваат од оваа табела, следете ги упатствата на пакувањето.

Храна	**макс. количина**	**Време во минути**	**оптимална количина**	**Време во минути**	**Температура (прибл.)**
Ќофте (замрзнато)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Свински котлети (панирани)	1000 g	15 - 20	350 g 2 парчиња	10 - 15	150 °C
Порции пилешко месо (големи парчиња)	1000 g	15 - 18	500 g	13 - 18	150 °C
Порции пилешко месо (мали/средни парчиња)	1000 g	10 - 20	400 g	7 - 15	150 °C
Помфрит (свеж)	850 - 900 g	10 - 14 / 3-4	567 - 600 g	10 - 14 / 3 - 4	150 °C/170 °C
Помфрит (замрзнат)	850 - 900 g	**Погледнете ги упатствата на производителот**	567 - 600 g	**Погледнете ги упатствата на производителот**	
Шкампи (свежи)	1000 g	3 - 7	400 g	3 - 4	130 °C
Печурки	800 g	5 - 6	400 g	5 - 6	170 - 190 °C

Може да има мали температурни варијации во отчитувањата на степените. Вредностите наведени во табелата се само за насоки. Во зависност од природата на храната, времето може да се разликува.

Корпата за пржење **(3)** (или малите корпи за пржење **(12)**) може да се наполни со храна што треба да се пржи до ознаката „Max" внатре.

16. Отстранување

16.1. Отстранување на апаратот и пакувањето





Симболот на пречкртана корпа за отпадоци на тркала значи дека овој апарат не смее да се фрла со домашен отпад на крајот од неговиот работен век. Апаратот мора да се предаде на означени места за собирање, центри за рециклирање или објекти за отстранување отпад.

Избришете ги сите лични податоци пред да го вратите апаратот.

Пакувањето е направено од еколошки материјали што можете да ги фрлите во вашиот локален центар за рециклирање.

Отстранете го пакувањето на еколошки начин.

17. Гаранција на Kompernass Handels GmbH

Почитуван купувач,

Добивате 3-годишна гаранција за овој уред од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права против продавачот на производот. Овие законски права не се ограничени со нашата гаранција наведена подолу.

Гарантни услови

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја сметката на безбедно. Ова е потребно како доказ за купување. Доколку се појави дефект во материјалите или во изработката во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние, по наша дискреција, бесплатно ќе го поправиме, замениме или ќе ви ја вратиме куповната цена. Оваа гаранција бара неисправниот уред и доказот за купување (сметката) да бидат доставени во рок од три години, заедно со краток писмен опис на дефектот и кога се појавил.

Доколку дефектот е опфатен со нашата гаранција, ќе го добиете поправениот или новиот производ. Поправката или замената на производот не започнува нов гарантен рок.

Гарантен период и законски барања за дефекти

Гарантниот период не се продолжува со гаранцијата. Ова важи и за заменети и за поправени делови. Секоја штета или дефект што е присутна во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно е тестиран пред испорака.

Гаранцијата важи за дефекти во материјалот или во производството. Оваа гаранција не ги опфаќа деловите од производот кои се предмет на нормално абење или оштетување на кршливи делови како што се прекинувачи или делови направени од стакло.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или неодржуван. За да се обезбеди правилна употреба на производот, сите упатства содржани во упатството за употреба мора да се следат строго. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора да се избегнуваат по секоја цена.

Производот е наменет за приватна, а не за комерцијална употреба. Во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар, гаранцијата ќе биде неважечка.

Обработка во случај на барање за гаранција

За да се уверите дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- За сите прашања, имајте ги сметката и бројот на артиклот (IAN) 523479_2601 како доказ за купување.
- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации на производот, на гравура на производот, на насловната страница од упатството за работа (долу лево) или на налепницата на задната или долната страна на производот.
- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот оддел наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Потоа можете да испратите производ регистриран како неисправен, без поштарина, на адресата за сервис што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (сметката) и наведувајќи го дефектот и кога се појавил.

17.1. Услуга

(MK) **Услуга за Северна Македонија**

Тел.: 0800 90698

E-пошта: kompernass@lidl.mk

IAN 523479_2601

17.2. Увозник

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

18. Нарачување резервни делови

Резервните делови за овој производ можете да ги нарачате онлајн на **www.kompernass.com**.

Скенирајте го QR-кодот со вашиот паметен телефон/таблет. Овој QR-код ве води директно на нашата веб-страница и ви овозможува да ги видите и да ги нарачате достапните резервни делови.

Напомена

- Ако имате проблеми со онлајн нарачката, можете да контактирате со нашиот сервисен центар преку телефон или преку е-пошта.
- Секогаш вклучете го бројот на артиклот (IAN) 523479_2601 во вашата нарачка.
- Имајте предвид дека не е можно да се нарачуваат резервни делови онлајн за сите земји на испорака.

Tabela e përmbajtjes

1. Përdorimi i synuar **94**

2. Objekti i dorëzimit **94**

3. Përshkrimi i pajisjes/aksesorët **94**

4. Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura **94**

5. Të dhënat teknike **95**

6. Udhëzime sigurie **95**

7. Përpara përdorimit të parë **97**

8. Përgatitje me përmbajtje të ulët akrilamidi **97**

9. Skuqje në vaj të nxehtë **97**

9.1. Përgatitjet 97

9.2. Ushqimi i skuqur në vaj të nxehtë 97

9.3. Yndyrë e ngurtë për skuqje 98

10. Pas skuqjes **98**

11. Ndërrimi i vajit në fritezë **99**

12. Pastrimi dhe kujdesi **99**

13. Ruajtja **99**

14. Këshilla **100**

14.1. Patate të skuqura të freskëta 100

14.2. Patate të ngrira 100

14.3. Ushqimi i ngrirë 100

14.4. Si të largoni shijen e padëshiruar 100

14.5. Ushqimi i shëndetshëm 100

15. Udhëzues për skuqjen e ushqimeve **101**

16. Asgjësimi **101**

16.1. Asgjësoni pajisjen dhe paketimin 101

17. Garancia e Kompernaß Handels GmbH **101**

17.1. Shërbimi 102

17.2. Importuesi 102

18. Porositja e pjesëve të këmbimit **102**

1. Përdorimi i synuar

Kjo pajisje është projektuar ekskluzivisht për skuqjen e ushqimit në shtëpitë private. Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim familjar. Mos e përdorni pajisjen për qëllime tregtare.

Përdoreni pajisjen vetëm në dhoma të thata dhe kurrë mos e përdorni jashtë.

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik për shkak të përdorimit të papërshtatshëm!

Pajisja mund të jetë e rrezikshme nëse përdoret në mënyrë të papërshtatshme dhe/ose në një mënyrë tjetër.

- ► Përdoreni pajisjen vetëm për qëllimin e saj të synuar.
- ► Ndiqni procedurat e përshkruara në këtë manual.

ⓘ Shënim

- ► Pajisja mund të paraqesë rreziqe nëse përdoret në mënyrë të papërshtatshme dhe/ose në një mënyrë tjetër. Përdoreni pajisjen vetëm sipas qëllimit. Ndiqni procedurat e përshkruara në këtë manual. Çdo kërkesë e çfarëdo lloji për dëme që vijnë nga përdorimi i papërshtatshëm, riparimet e pasakta, modifikimet e paautorizuara ose përdorimi i pjesëve rezervë të pamiratuara përjashtohet. Rreziku është përgjegjësi vetëm e përdoruesit.

2. Objekti i dorëzimit

Pajisja vjen standarde me përbërësit e mëposhtëm:

- Fritezë prej çeliku inoks
- 3 kosha për skuqje
- 2 doreza për kapje
- Udhëzime përdorimi

1) Hiqini të gjitha pjesët e pajisjes dhe udhëzimet e përdorimit nga kutia.
2) Hiqni të gjitha materialet e paketimit dhe shtresat mbrojtëse nga pajisja.

ⓘ Shënim

- ► Kontrolloni dorëzimin për plotësinë dhe për dëmtime të dukshme.
- ► Në rast të dorëzimit të paplotë ose dëmtimit si pasojë e paketimit të dëmtuar ose transportit, kontaktoni linjën e ndihmës së shërbimit (shih kapitullin **17.1. Shërbimi**).

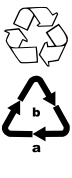
3. Përshkrimi i pajisjes/aksesorët

1 Xham transparent
2 Filtër metalik i përhershëm
3 Kosh (i madh) për skuqje
4 Enë për skuqje
5 Buton i çkyçjes të kapakut
6 Bobina e kabllos
7 Kontrolluesi i temperaturës
8 Çelësi i ndezjes/fikjes
9 Drita treguese "Ready"
10 Drita e treguese "Power"
11 Dorezë për kapje
12 Kosha (të vegjël) për skuqje

4. Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura

Paralajmërimet dhe simbolet e mëposhtme përdoren në këtë manual, në paketim dhe në pajisje (sipas rastit):

⚠	**RREZIK!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "RREZIK" tregon një situatë të rrezikshme të afërt e cila, nëse nuk shmanget, do të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
⚠	**PARALAJMËRIM!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „PARALAJMËRIM“ tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
⚠	**KUJDES!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "KUJDES" tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në lëndime të lehta ose të moderuara.
!	**VINI RE!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "VINI RE" tregon një situatë të mundshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në dëmtime të pronës.
ⓘ	**Shënim:** Një shënim tregon informacion shtesë që e bën më të lehtë përdorimin e pajisjes.
📖	**Lexoni udhëzimet.** Para përdorimit të produktit, ju lutemi lexoni të gjitha udhëzimet e funksionimit dhe sigurisë. Kur ia kaloni produktin një pale të tretë, dorëzoni të gjitha dokumentet.

~	Rryma/tensioni alternativ
	Mos e zhytni në ujë!
	Të gjitha pjesët e kësaj pajisjeje që bien në kontakt me ushqimin janë të sigurta për ushqimin.
	Vini re! Sipërfaqe e nxehtë!
CE	Ky produkt përmbush kërkesat e direktivave evropiane dhe kombëtare në fuqi.
	Mos e hidhni pajisjen elektrike në mbeturinat shtëpiake!
	Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.
	Paketimi është bërë nga materiale të ricikluesshme. Vini re etiketimin e materialeve të paketimit në ndarjen e mbeturinave: Këto karakterizohen nga shkurtesat (a) dhe shifrat (b) me kuptimin e mëposhtëm: 1-7: Plastika, 20-22: Letër dhe karton, 80-98: Materiale të ndryshme.
	Kjo markë konfirmon që produkti përputhet me kërkesat e sigurisë së produktit të zbatueshme në Republikën e Serbisë.

5. Të dhënat teknike

Tensioni i rrjetit	230 V ~, 50 Hz
Fuqia e vlerësuar	2000 W
Konsumi i energjisë në gjendje të fikur	0 W
Sasia maksimale e mbushjes me vaj	afërsisht 4 litra
Niveli maksimal i mbushjes me yndyrë të ngurtë	rreth 3.5 kg

6. Udhëzime sigurie

⚠ RREZIK! GODITJE ELEKTRIKE!

- Sigurohuni që kablloja e energjisë të mos njomet ose të mos laget kurrë gjatë vënies në punë. Drejtojeni atë në një mënyrë të tillë që të mos mund të shtypet ose të dëmtohet në ndonjë mënyrë tjetër.
- Lidheni pajisjen në një prizë elektrike me një tension prej 230 V ~, 50 Hz.
- Nëse kablloja e energjisë e kësaj pajisjeje është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezikun.
- Mos e vendosni kurrë elementin e kontrollit/ngrohjes dhe pjesën mbrojtëse me kabllon e energjisë në ujë, as mos i pastroni këto pjesë nën ujë të rrjedhshëm.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga fëmijët e moshës 0 deri në 8 vjeç. Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart, me kusht që të jenë nën mbikëqyrje të vazhdueshme. Kjo pajisje mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoje dhe/ose njohurish nëse ata janë mbikëqyrur ose janë udhëzuar në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Pajisja dhe kablloja e saj lidhëse duhet të mbahen larg fëmijëve nën 8 vjeç.

- Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhet nga fëmijët.
- Sigurohuni që pajisja të jetë vendosur në një sipërfaqe të qëndrueshme.
- Fëmijët nuk lejohen të luajnë me pajisjen.
- Nëse pajisja është rrëzuar ose është dëmtuar, nuk duhet ta përdorni më. Nëse është e nevojshme, pajisja duhet të kontrollohet dhe riparohet nga një personel i kualifikuar.
- Gjatë procesit të skuqjes lirohet avull i nxehtë, veçanërisht kur hapni kapakun. Mbani një distancë të sigurt nga avulli.
- Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë plotësisht të thata përpara se të shtoni vaj ose yndyrë të lëngshme në fritezë. Përndryshe, vaji do të spërkatet.
- Thajini të gjitha pjesët plotësisht përpara se t'i vendosni në fritezë. Përndryshe, vaji do të spërkatet.
- Trajtoni ushqimet e ngrira me kujdes. Hiqni të gjitha copat e akullit. Sa më shumë akull të mbetet mbi ushqim, aq më shumë do të spërkatet vaji i nxehtë.
- Pjesët e pajisjes nxehen gjatë përdorimit. Mos i prekni këto për të shmangur djegiet.
- Vendoseni pajisjen në një pozicion të qëndrueshëm duke përdorur dorezat për kapje për të parandaluar derdhjen e lëngut të nxehtë.
- Shmangni spërkatjet e vajit në dysheme. Rrezik rrëshqitjeje!

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK ZJARRI!

- Mos përdorni një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomande për të përdorur pajisjen.
- Mos shkrini kurrë copa yndyre në fritezë. Temperatura e lartë që ndodh ndërsa vaji ende nuk e mbulon elementin ngrohës mund ta dëmtojë atë ose të shkaktojë zjarr! Shkrini yndyrën paraprakisht në një tenxhere ose diçka të ngjashme.
- Mos e përdorni pajisjen pranë sipërfaqeve të nxehta.
- Mos e lini kurrë pajisjen pa mbikëqyrje ndërsa është në funksionim.



Vini re! Sipërfaqe e nxehtë!

Mos përdorni kurrë ujë për të fikur fritezën!

- Vaji i përdorur ose i kontaminuar ndizet spontanisht kur mbinxehet. Ndërroni vajin në kohën e duhur. Në rast zjarri, hiqeni kabllon e energjisë dhe pastroni vajin që digjet me një leckë.

(!) VINI RE! DËMTIM PRONE!

- Mos e mbushni kurrë enën për skuqje me më shumë vaj se shenja maksimale dhe kurrë me më pak se shenja minimale. Sigurohuni që të ketë mjaftueshëm vaj në fritezë sa herë që e ndizni.
- Mos e ndizni kurrë pajisjen nëse nuk ka vaj ose yndyrë të lëngshme brenda. Përndryshe, pajisja mund të nxehet shumë.
- Friteza është e përshtatshme vetëm për skuqjen e ushqimit. Nuk është projektuar për zierjen e lëngjeve.

7. Përpara përdorimit të parë

■ Para se ta përdorni fritezën për herë të parë, pastroni plotësisht dhe thani me kujdes secilën pjesë (shih kapitullin **12. Pastrimi dhe kujdesi**).

8. Përgatitje me përmbajtje të ulët akrilamidi

Akrilamidi është një substancë potencialisht kancerogjene që formohet në sasi të shtuara kur skuqen ushqimet me amidon, nëpërmjet reaksioneve me aminoacidet. Në temperatura mbi 175 °C, formimi i akrilamidit rritet ndjeshëm.

Prandaj, nëse është e mundur, shmangni skuqjen e ushqimeve me amidon, siç janë patatet e skuqura, në temperatura mbi 170 °C. Ushqimi duhet të skuqet vetëm derisa të marrë ngjyrë të verdhë të artë, jo të errët ose kafe. Kjo është e vetmja mënyrë për të arritur një përgatitje me përmbajtje të ulët akrilamidi.

9. Skuqje në vaj të nxehtë

Për përdorim në këtë fritezë, ne rekomandojmë vaj për skuqje ose yndyrë të lëngshme për skuqje. Mund të përdorni edhe yndyrë të ngurtë për skuqje. Së pari, lexoni kapitullin mbi këtë temë **9.3. Yndyrë e ngurtë për skuqje**.

9.1. Përgatitjet

1) Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe horizontale, të sheshtë, të qëndrueshme dhe rezistente ndaj nxehtësisë.

ⓘ Shënim

► Nëse dëshironi ta vendosni fritezën nën aspiratorin e sobës, sigurohuni që soba të jetë e fikur.

2) Zbërthejeni plotësisht kabllon e energjisë nga bobina e kabllos **(6)**.

3) Shtypni butonin e çkyçjes së kapakut **(5)**. Kapaku hapet papritur.

4) Hiqni koshat për skuqje **(3)** / **(12)** dhe fiksoni dorezat për kapje **(11)** në të dy koshat e vegjël për skuqje **(12)** dhe te koshi i madh për skuqje **(3)**:

– Shtypni lehtë shufrat e dorezës **(11)** së bashku në mënyrë që bulonat mbajtës të mund të shtyhen nga brenda në vrimat e koshit **(3)** / **(12)** për skuqje (Fig. C).

– Pastaj lironi shufrat e ngjeshura të dorezës **(11)**, në mënyrë që bulonat mbajtës të dalin përmes vrimave (Fig. D).

– Tërhiqeni dorezën **(11)** prapa në mënyrë që të mbështetet në cep të koshit **(3)** / **(12)** për skuqje (Fig. E).

– Doreza **(11)** tani është e fiksuar fort në koshin për skuqje **(3)** / **(12)**.

– Veproni njësoj me dorezat e tjera për kapje.

ⓘ Shënim

► Përdorni vetëm vajra ose yndyra të etiketuara si 'pa shkumë' dhe të përshtatshme për skuqje. Ky informacion mund të gjendet në paketim ose etiketë.

► Mos përzieni kurrë lloje të ndryshme vaji! Vaji në fritezë mund të derdhet.

5) Mbushni enën e thatë dhe të zbrazët për skuqje **(4)** me vaj, yndyrë të lëngshme ose të shkrirë (rreth 4 l vaj ose afërsisht 3.5 kg yndyrë të ngurtë).

ⓘ Shënim

► Mos mbushni kurrë më shumë vaj sesa shënuar me shenjën Maksimumi dhe mos vendosni kurrë më pak sesa shënuar **(4)** me shenjën Minimum në enën për skuqje.

6) Vendosni spinën e energjisë në prizë elektrike.

⚠ RREZIK!

► Kablloja e energjisë nuk duhet të vijë në kontakt me pjesët e nxehta të fritezës. Rrezik i goditjes elektrike!

7) Vendosni përsëri koshin për skuqje **(3)** (ose koshat e vegjël për skuqje **(12)**).

8) Mbyllni kapakun.

9.2. Ushqimi i skuqur në vaj të nxehtë

ⓘ VINI RE!

► Mos e përdorni kurrë fritezën pa vaj!

ⓘ Shënim

► Mund të vendosni në pajisje koshin e madh për skuqje **(3)**, të dy koshat e vegjël për skuqje **(12)** ose vetëm një nga koshat e vegjël për skuqje **(12)** për të skuqur ushqimin. Vetëm koshi i madh për skuqje **(3)** përshkruhet këtu si shembull. Veproni në të njëjtën mënyrë me koshat e vegjël **(12)** për skuqje.

1) Ndizni fritezën duke përdorur çelësin e ndezjes/fikjes **(8)** fikjes. Drita treguese "Power" **(10)** ndizet.

2) Rrotulloni çelësin e kontrollit të temperaturës **(7)** në temperaturën e dëshiruar. Vaji nxehet në temperaturën e dëshiruar. Kur temperatura e vendosur është arritur, **(9)** ndizet drita treguese "Ready".

Shënim

► Temperatura e saktë e skuqjes mund të gjendet në paketimin e ushqimit që skuqet **15. Udhëzues për skuqjen e ushqimeve** ose në kapitullin e këtij manuali udhëzimesh. Ilustrimet në pjesën e përparme të fritezës ofrojnë një udhëzues të përafërt se cilat ushqime duhet të skuqen në cilën temperaturë:

Simboli	Produkti ushqimor	Temperatura
	Karkaleca deti	130 °C
	Mish pule	150 °C
	Patate të skuqura (të freskëta)	170 °C
	Peshk	190 °C

Vlerat e përmendura janë vetëm udhëzime. Temperatura mund të ndryshojë sipas llojit të ushqimit dhe dëshirës!

⚠ PARALAJMËRIM!

► Kapaku dhe friteza janë shumë të nxehta gjatë skuqjes. Prandaj, prekni vetëm dorezat gjatë skuqjes! Rrezik djegieje! Këshillohet të përdorni doreza furre.

3) Shtypni butonin e çkyçjes së kapakut **(5)**.

⚠ PARALAJMËRIM!

► Kini kujdes gjatë mbushjes së koshit për skuqje **(3)**! Ai është shumë i nxehtë!

4) Hiqeni koshin për skuqje **(3)** nga friteza. Shtoni ushqimin që do të skuqet. Koshi për skuqje **(3)** mund të mbushet me ushqim që do të skuqet deri në shenjën Max në koshin për skuqje **(3)** ose deri në një maksimum prej 1 kg. Megjithatë, kushtojini gjithmonë vëmendje sasisë së skuqjes të specifikuar në paketimin e ushqimit që do të skuqet!

5) Vendosni me kujdes koshin për skuqje **(3)** në vajin e nxehtë.

6) Mbyllni kapakun.

Shënim

► Mund ta vëzhgoni procesin e skuqjes përmes xhamit transparent **(1)** në kapakun e pajisjes.

9.3. Yndyrë e ngurtë për skuqje

Për të parandaluar spërkatjen e yndyrës dhe mbinxehjen e pajisjes, merrni masat paraprake të mëposhtme kur përdorni yndyrë të ngurtë për skuqje:

- Kur përdorni yndyrë të freskët, së pari shkrini format e yndyrës ngadalë në zjarr të ulët në një tenxhere normale. Hidhni me kujdes yndyrën e shkrirë në fritezë. Vetëm atëherë duhet ta lidhni spinën e energjisë dhe ta vini në punë fritezën.
- Pas përdorimit, ruajeni fritezën me yndyrën e ngurtësuar në temperaturë ambienti.
- Nëse yndyra është shumë e ftohtë, mund të spërkatet kur të shkrihet përsëri! Për ta parandaluar këtë, shponi disa vrima në yndyrën e ngurtësuar me një shkop druri ose plastik. Sigurohuni që pjesa e jashtme e enës për skuqje **(4)** të mos jetë e dëmtuar!
- Për të shkrirë yndyrën, ndizni pajisjen duke përdorur çelësin e ndezjes/fikjes **(8)** dhe vendosni kontrollin e temperaturës **(7)** në 130 °C. Drita treguese "Power" **(10)** do të ndizet.
- Prisni derisa të jetë shkrirë e gjithë yndyra. Drita treguese "Ready" **(9)** mund të ndizet dhe të fiket vazhdimisht. Vendosni temperaturën e dëshiruar të skuqjes vetëm pasi të jetë shkrirë e gjithë yndyra.

10. Pas skuqjes

⚠ PARALAJMËRIM!

► Mos e prekni kurrë koshin për skuqje **(3)** pas skuqjes. Ai është shumë i nxehtë! Nxirreni koshin për skuqje **(3)** nga friteza **(11)** vetëm nga dorezat për kapje!

1) Kur ushqimi të jetë gati për t'u skuqur, shtypni butonin e çkyçjes së kapakut **(5)** në mënyrë që kapaku të hapet.

2) Ngrini koshin për skuqje **(3)** dhe vareni në buzë të pajisjes në mënyrë që yndyra e tepërt të mund të kullojë.

3) Shtypni çelësin e ndezjes/fikjes **(8)**. Friteza tani është e fikur. Hiqeni spinën e energjisë nga priza elektrike.

4) Pasi ushqimi të jetë kulluar, hiqeni me kujdes koshin për skuqje **(3)** nga friteza.

5) Vendosni ushqimin që do të skuqet në një tas ose sitë (shtroni me letër kuzhine thithëse).

Nëse nuk e përdorni fritezën rregullisht, rekomandohet ta ruani vajin pasi të jetë ftohur në shishe ose enë të tjera për skuqje të mbyllura mirë, mundësisht në frigorifer ose në një vend tjetër të freskët. Hidhni vajin nëpër një sitë të imët për të hequr grimcat e ushqimit nga shishet.

11. Ndërrimi i vajit në fritezë

Ndërroni vajin vetëm pasi të jetë ftohur plotësisht. Yndyra e ngurtë duhet të jetë mjaftueshëm e lëngshme për t'u hedhur.

1) Shtypni butonin e çkyçjes së kapakut **(5)** dhe hiqeni kapakun (shih kapitullin **12. Pastrimi dhe kujdesi**).
2) Hiqni koshin për skuqje **(3)**.
3) Kapeni pajisjen nga dorezat anësore dhe hidhni vajin mbi njërën nga cepat në enë të përshtatshme, për shembull shishe. Është më mirë të përdorni një hinkë për këtë.

Shënim

- Asgjësimi i vajrave të gatimit rregullohet ndryshe në çdo komunë ose qytet. Shpeshherë nuk lejohet hedhja e vajrave në mbeturinat e zakonshme shtëpiake. Ju lutemi të kontaktoni këshillin tuaj vendor ose administratën e qytetit për informacion mbi opsionet e asgjësimit të mbeturinave.

4) Pastroni të gjitha pjesët e fritezës me kujdes, siç përshkruhet në kapitull **12. Pastrimi dhe kujdesi**.
5) Mbushni fritezën me vaj të freskët, siç përshkruhet në kapitull **9. Skuqje në vaj të nxehtë**.

12. Pastrimi dhe kujdesi

RREZIK!

- Para pastrimit të pajisjes, gjithmonë hiqeni atë nga priza elektrike.

Në asnjë rrethanë nuk duhet të zhytet pajisja ose pjesët e saj në lëngje! Kjo mund të krijojë rrezik të goditjes elektrike dhe të dëmtojë pajisjen.

PARALAJMËRIM!

- Lëreni pajisjen të ftohet para pastrimit.

VINI RE!

- Mos përdorni agjentë/materiale pastrimi gërryes ose zmerilues, të tilla si krem për pastrim ose lesh prej çeliku, për të pastruar pjesët. Këto mund të dëmtojnë sipërfaqen e pajisjes!

Për pastrim të lehtë, çmontoni fritezën:

1) Hapni kapakun e pajisjes. Shtypni një shufër ose një objekt të ngjashëm në vrimat në kllapat e menteshave në pjesën e pasme të pajisjes dhe njëkohësisht tërhiqni kapakun e pajisjes lart nga kllapat e menteshave (Fig. B).
2) Hiqni koshin për skuqje **(3)** (ose koshat e vegjël për skuqje **(12)**).

- Koshat për skuqje **(3)** / **(12)** mund të pastrohen në lavastovilje. Mund të lahen në lavastovilje. Megjithatë, hiqni dorezat për kapje **(11)** për këtë arsye.
- Pastroni dorezat për kapje **(11)** në ujë të ngrohtë me një detergjent të butë për larjen e enëve. Pastaj shpëlajini me ujë të pastër.
- Pastroni strukturën mbrojtëse dhe enën për skuqje **(4)** me një leckë të lagur. Nëse është e nevojshme, aplikoni një detergjent të butë për larjen e enëve në leckë. Më pas, fshijeni mirë me një leckë të lagur vetëm me ujë në mënyrë që të mos mbeten mbetje detergjenti në enën për skuqje **(4)**. Thajeni plotësisht strukturën mbrojtëse dhe enën për skuqje **(4)**.
- Pastroni kapakun e pajisjes me ujë të ngrohtë me një detergjent të butë për larjen e enëve. Pastaj shpëlajini me ujë të pastër. Thajeni plotësisht kapakun e pajisjes dhe vendoseni drejt në njërën anë në mënyrë që çdo pikë uji që ka mbetur brenda kapakut të mund të kullojë.
  Sigurohuni që kapaku të jetë plotësisht i thatë përpara se ta përdorni përsëri!

3) Thajini të gjitha pjesët plotësisht para montimit.

13. Ruajtja

1) Ngrini ose mbajeni pajisjen duke përdorur dorezat anësore në kuti.
2) Mbështillni kabllon e energjisë rreth mbështjellësit të kabllos **(6)** në pjesën e poshtme të pajisjes dhe sigurojeni atë me kapësen e kabllos.
3) Ruajeni pajisjen me kapak të mbyllur. Kjo e mban pjesën e brendshme të fritezës së pastër dhe pa pluhur.

14. Këshilla

14.1. Patate të skuqura të freskëta

- Patatet që do të skuqen duhet të jenë cilësore dhe pa sytha.
- Për skuqje, duhen përdorur variete patatesh si "bellarosa" dhe "picasso".
- Pasi t'i qëroni, pritini patatet sipas dëshirës (në shirita të hollë ose feta).
- Lini patatet në ujë për rreth një orë para skuqjes. Nëpërmjet këtij procesi largohet një pjesë e përbërjes së sheqerit, i cili është një nga materialet fillestare për formimin e akrilamidit.
- Lërini patatet të thahen plotësisht.
- Gjithmonë skuqni patatet e mbjellura në shtëpi dy herë:
  - Fillimisht skuqni për 10-14 minuta në rreth 150 °C, pastaj 3-4 minuta në 170 °C, sipas shkallës së dëshiruar të skuqjes.

14.2. Patate të ngrira

- Patatet e ngrira janë të gatuara paraprakisht dhe për këtë arsye duhen skuqur vetëm një herë.

Mbushni koshat për skuqje si më poshtë:

kosh i madh për skuqje (3)			
sasia optimale	sasia maksimale	Temperatura	Koha
567 - 600 g	850 - 900 g	**shihni udhëzimet e prodhuesit**	

kosh i vogël për skuqje (12)			
sasia optimale	sasia maksimale	Temperatura	Koha
267 - 300 g	400 - 500 g	**shihni udhëzimet e prodhuesit**	

14.3. Ushqimi i ngrirë

Ushqimi i ngrirë (-16 deri në -18 °C) e ftoh vajin ndjeshëm, prandaj nuk skuqet mjaftueshëm shpejt dhe mund të thithë shumë vaj. Për të shmangur këtë, veproni si më poshtë:

- Mos skuqni sasi të mëdha në të njëjtën kohë. Ushqimi që do të skuqet duhet të mbushet deri në shenjën maksimale brenda koshit për skuqje **(3)** (ose koshave të vegjël për skuqje **(12)**).
- Ngrohni vajin për të paktën 15 minuta para se të shtoni ushqimin që do të skuqet.
- Vendosni kontrollin e temperaturës **(7)** në temperaturën e specifikuar në këto udhëzime përdorimi ose në paketimin e ushqimit që do të skuqet.
- Rekomandohet që ushqimet e ngrira të shkrihen në temperaturë ambienti para skuqjes. Hiqni sa më shumë akull dhe ujë të jetë e mundur përpara se të vendosni ushqimin që do të skuqet në fritezë.
- Vendosni ngadalë dhe me kujdes ushqimin që do të skuqet në koshin për skuqje, pasi ushqimi i ngrirë mund të bëjë që vaji të flluskojë papritur dhe shpejt.

14.4. Si të largoni shijen e padëshiruar

Disa ushqime, veçanërisht peshku, lëshojnë lëng gjatë skuqjes. Këto lëngje bashkohen me vajin e krijuar gjatë skuqjes dhe mund të ndikojnë në aromën dhe shijen e ushqimit të skuqur.

Ndiqni hapat e mëposhtëm për një vaj me shije neutrale:

- Ngrohni vajin në rreth 150 °C dhe vendosni dy feta të holla buke ose pak majdanoz në koshin për skuqje **(3)** (ose në koshat e vegjël për skuqje **(12)**).
- Vendosni koshin për skuqje **(3)** (ose koshat e vegjël për skuqje **(12)**) në vaj dhe mbylleni kapakun.
- Prisni derisa vaji të skuqet dhe hiqeni bukën ose majdanozin me një lugë kuzhine me vrima. Vaji ka sërish një shije neutrale.

14.5. Ushqimi i shëndetshëm

Nutricionistët rekomandojnë përdorimin e vajrave bimorë që përmbajnë acide yndyrore të pangopura (p.sh., acid linoleik). Megjithatë, vajrat e lartpërmendur i humbasin vetitë e tyre pozitive më shpejt se vajrat e tjerë dhe si rrjedhojë duhet të zëvendësohen më shpesh.

Ndiqni udhëzimet e mëposhtme:

- Ndërroni vajin rregullisht. Nëse e përdorni fritezën kryesisht për të skuqur patate dhe e kulloni vajin pas çdo përdorimi, mund ta përdorni 10 deri në 12 herë.
- Megjithatë, mos e përdorni vajin për më shumë se gjashtë muaj. Ndiqni gjithmonë udhëzimet në paketim.
- Në përgjithësi, vaji nuk mund të përdoret për një kohë të gjatë nëse skuqni kryesisht ushqime të pasura me proteina, siç janë mishi ose peshku.
- Mos e përzieni vajin e papërdorur me vajin e përdorur.
- Ndërroni vajin nëse e shikoni se krijon flluska kur nxehet, merr një shije ose aromë të fortë, ose nëse ka një ngjyrë të errët dhe/ose bëhet i trashë.

15. Udhëzues për skuqjen e ushqimeve

Udhëzuesi ofron shembuj se cilat ushqime duhen skuqur në një temperaturë të caktuar dhe sa është koha e nevojshme e skuqjes. Nëse udhëzimet në paketimin e ushqimit që do të skuqet ndryshojnë nga ky udhëzues, ndiqni udhëzimet në paketim.

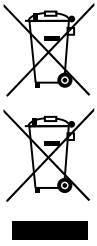
Produkti ushqimor	**sasia maksimale**	**Koha në minuta**	**sasia optimale**	**Koha në minuta**	**Temperatura (mesatare)**
Qofte (të ngrira)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Bërxollë derri (e marinuar)	1000 g	15–20	350 g 2 copë	10–15	150 °C
Porcione pule (porcione të mëdha)	1000 g	15 - 18	500 g	13 -18	150 °C
Porcione pule (porcione të vogla/ mesatare)	1000 g	10–20	400 g	7 - 15	150 °C
Patate të skuqura (të freskëta)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Patate të skuqura (të ngrira)	850 - 900 g	**shihni udhëzimet e prodhuesit**	567 - 600 g	**shihni udhëzimet e prodhuesit**	
Krakalec (i freskët)	1000 g	3–7	400 g	3–4	130 °C
Kërpudha	800 g	5–6	400 g	5–6	170–190 °C

Mund të ndodhin ndryshime të vogla në temperaturë. Vlerat e renditura në tabelë janë vetëm për qëllime orientim. Kohëzgjatja mund të ndryshojë në varësi të llojit të ushqimit.

Koshi për skuqje **(3)** (ose koshat e vegjël për skuqje **(12)**) mund të mbushen me ushqim që do të skuqet deri në shenjën Max brenda tij.

16. Asgjësimi

16.1. Asgjësoni pajisjen dhe paketimin



Simboli i koshit të mbeturinave me rrota të shënuar me kryq do të thotë që kjo pajisje nuk duhet të hidhet me mbeturinat shtëpiake në fund të jetëgjatësisë së saj të dobishme. Pajisja duhet të dorëzohet në pikat e caktuara të grumbullimit, qendrat e riciklimit ose impiantet e asgjësimit të mbeturinave. Ju lutemi fshini të gjitha të dhënat personale përpara se ta ktheni artikullin.

Paketimi është bërë nga materiale miqësore me mjedisin që mund t'i hidhni në qendrën tuaj lokale të riciklimit.

Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.

17. Garancia e Kompernaß Handels GmbH

I dashur klient,

Ju merrni një garanci 3-vjeçare për këtë pajisje duke filluar që nga data e blerjes. Në rast të defekteve në këtë produkt, ju keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Këto të drejta ligjore nuk kufizohen nga garancia jonë e përcaktuar më poshtë.

Kushtet e garancisë

Periudha e garancisë fillon që në datën e blerjes. Ju lutem ruajeni faturën në një vend të sigurt. Kjo kërkohet si provë e blerjes. Në rast se ndodh një defekt në materiale ose gjatë prodhimit brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë, zëvendësojmë ose rimbursojmë çmimin e blerjes pa pagesë.

Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (deri në faturë) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër të defektit dhe kur ka ndodhur ky defekt.

Në rast se defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defekte

Periudha e garancisë nuk zgjatet nga garancia. Kjo është e vlefshme edhe për pjesët e zëvendësuara dhe të riparuara. Çdo dëmtim ose defekt i pranishëm në momentin e blerjes duhet të raportohet menjëherë pas heqjes nga paketimi. Riparimet e nevojshme pas periudhës së garancisë janë me pagesë.

Objekti i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas standardeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit.

Garancia është e vleshme për defektet në materia ose gjatë prodhimit. Kjo garanci nuk mbulon pjesët e produktit që i nënshtrohen konsumimit normal, ose dëmtimit të pjesëve delikate siç janë çelësat ose pjesët e bëra prej qelqi.

Kjo garanci është e pavlefshme në rast se produkti është dëmtuar, përdorur ose mirëmbajtur në mënyrë të papërgjegjshme. Për të siguruar përdorimin e përshtatshëm të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në manualin e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrën e duhur. Përdoruesi nuk duhet të kryejë asnjë veprim ose të përdorë produktin në mënyra për të cilat manuali paralajmëron.

Produkti është i synuar për përdorim individual dhe jo për përdorim tregtar. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose ndryshimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia do të jetë e pavlefshme.

Përpunimi në rast të kërkesës së garancisë

Për t'u siguruar që kërkesa juaj të përpunohet shpejt, ju lutemi ndiqni udhëzimet në vijim:

- Për të gjitha pyetjet, ju lutemi të bëni gati faturën dhe numrin e artikullit (IAN) 523479_2601 si provë blerjeje.
- Numri i artikullit mund të gjendet në etiketën e llojit në produkt, në një gdhendje në produkt, në faqen e titullit të udhëzimeve të përdorimit (poshtë majtas) ose në afishen në pjesën e pasme ose të poshtme të produktit.
- Në rast se ndodh ndonjë mosfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni fillimisht departamentin e shërbimit ndaj klientit të përmendur më poshtë **telefon** ose me **email**.
- Pastaj, mund të dërgoni një produkt të regjistruar si produkt me defekt, pa pagesë të postës, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (deri në faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

17.1. Shërbimi

(MK) **Shërbimi në Maqedoninë e Veriut**
Tel.: 0800 90698
E-Mail: kompernass@lidl.mk

IAN 523479_2601

17.2. Importuesi

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

18. Porositja e pjesëve të këmbimit

Ju mund të porosisni pjesë këmbimi për këtë produkt në internet në **www.kompernass.com**.

Skanoni kodin QR me telefonin/tabletin tuaj inteligjent.
Ky kod QR do t'ju dërgojë direkt në faqen tonë të internetit ku mund të shikoni dhe porosisni pjesë këmbimi të disponueshme.

Shënim

- Nëse hasni probleme me porosinë tuaj online, mund të kontaktoni qendrën tonë të shërbimit me telefon ose email.
- Gjithmonë përfshini numrin e artikullit (IAN) 523479_2601 kur bëni porosinë tuaj.
- Kini parasysh se porositja online e pjesëve të këmbimit nuk ofrohet për të gjitha vendet e dërgesës.

Cuprins

1. Utilizarea conform destinației **104**

2. Furnitura **104**

3. Descrierea aparatului/accesorii **104**

4. Avertismente și simboluri utilizate **104**

5. Date tehnice **105**

6. Indicații de siguranță **105**

7. Înainte de prima utilizare **107**

8. Prepararea cu puține acrilamide **107**

9. Prăjirea în baie de ulei **107**

9.1. Pregătiri 107

9.2. Prăjirea alimentelor în baie de ulei 108

9.3. Grăsime de prăjit solidă 109

10. După prăjirea în baie de ulei **109**

11. Înlocuirea grăsimii de prăjit **109**

12. Curățarea și îngrijirea **109**

13. Depozitarea **110**

14. Sugestii **110**

14.1. Cartofi prăjiți din cartofi proaspeți. 110

14.2. Cartofi prăjiți congelați. 110

14.3. Alimente congelate 111

14.4. Cum puteți scăpa de gusturile nedorite 111

14.5. Alimentație sănătoasă 111

15. Tabelul cu timpii de prăjire **112**

16. Eliminarea **112**

16.1. Eliminarea aparatului și a ambalajului 112

17. Garanția Kompernass Handels GmbH **112**

17.1. Service-ul 113

17.2. Importator. 113

18. Comandarea pieselor de schimb **114**

1. Utilizarea conform destinației

Acest aparat este conceput exclusiv pentru prăjirea alimentelor în gospodării private. Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Utilizați aparatul numai în spații uscate și nu îl utilizați niciodată în aer liber.

⚠ AVERTIZARE!

Pericol cauzat de utilizarea neconformă!

În cazul utilizării aparatului neconforme cu destinația și/sau în alt fel decât cel prevăzut, pot apărea pericole.

- ► Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația.
- ► Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

ⓘ Indicație

- ► În cazul utilizării aparatului în mod necorespunzător și/sau în alt fel decât cel prevăzut, pot apărea pericole. Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația. Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare. Sunt excluse pretențiile de orice natură pentru pagubele rezultate în urma utilizării neconforme cu destinația, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor nepermise și a utilizării de piese de schimb neautorizate. Riscul este suportat în exclusivitate de către utilizator.

2. Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Friteuză din oțel inoxidabil
- 3 coșuri de prăjire
- 2 mânere de prindere
- Instrucțiuni de utilizare

1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.

2) Îndepărtați de pe aparat toate ambalajele și eventualele etichete.

ⓘ Indicație

- ► Verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări vizibile.
- ► În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **17.1. Service-ul**).

3. Descrierea aparatului/accesorii

1 Fereastră de control
2 Filtru metalic permanent
3 Coș de prăjire (mare)
4 Recipient de prăjire
5 Tastă de deblocare capac
6 Suport înfășurare cablu
7 Regulator de temperatură
8 Comutator Pornit/Oprit
9 Lampă de control Ready
10 Lampa de control Power
11 Mâner de prindere
12 Coșuri de prăjire (mici)

4. Avertismente și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertismente și simboluri (dacă sunt aplicabile):

⚠	**PERICOL!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
⚠	**AVERTIZARE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
⚠	**PRECAUȚIE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
!	**ATENȚIE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
ⓘ	**Indicație:** O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.

	**Citiți instrucțiunile.** Înainte de a utiliza produsul, respectați toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.
	Tensiune/curent alternativ
	Nu introduceți în apă!
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Atenție! Suprafață fierbinte!
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor europene și naționale în vigoare.
	Nu eliminați aparatul electric împreună cu deșeurile menajere!
	Eliminați ambalajul în mod ecologic.
	Ambalaj din materiale reciclabile. La sortarea deșeurilor, respectați marcajul de pe materialele de ambalare: Acestea sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.

5. Date tehnice

Tensiunea rețelei	230 V ~, 50 Hz
Putere nominală	2000 W
Consum în stare oprită	0 W
Capacitate max. ulei	cca 4 litri
Cantitate max. de umplere cu grăsime solidă	cca 3,5 kg

6. Indicații de siguranță

⚠ PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Nu permiteți contactul cablului cu lichide sau umezirea acestuia cât timp aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- Conectați aparatul la o priză cu tensiunea de rețea de 230 V ~, 50 Hz.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară.


Nu introduceți niciodată în apă elementul de operare/încălzire și carcasa și nu le curățați nici sub jet de apă.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu este permisă utilizarea acestui aparat de către copii cu vârsta între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani cu condiția ca aceștia să fie supravegheați permanent. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
- Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii.
- Asigurați stabilitatea aparatului.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- Nu mai utilizați aparatul dacă a căzut pe jos sau dacă este deteriorat. Solicitați verificarea și, dacă este necesar, repararea aparatului de către un specialist calificat.
- În timpul procesului de prăjire sunt eliberați aburi fierbinți, în special la deschiderea capacului. Păstrați o distanță de siguranță față de aburi.
- Înainte de a turna ulei sau grăsime lichidă în friteuză, asigurați-vă că toate componentele sunt complet uscate. În caz contrar, uleiul sau grăsimea fierbinte vă poate stropi.
- Ștergeți cu grijă de apă toate alimentele înainte de a le introduce în friteuză. În caz contrar, uleiul sau grăsimea fierbinte vă poate stropi.
- Procedați cu atenție cu alimentele congelate. Îndepărtați toate bucățile de gheață. Cu cât mai multă gheață se află pe alimente, cu atât cantitatea de ulei sau grăsime fierbinte împroșcată este mai mare.
- Componentele aparatului se încălzesc în timpul utilizării. Nu atingeți aceste componente pentru a evita arsurile.
- Așezați aparatul cu ajutorul mânerelor într-un loc stabil pentru a evita vărsarea lichidului fierbinte.
- Evitați stropirea podelei cu ulei sau cu grăsime. Pericol de alunecare!

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- Nu topiți niciodată în friteuză bucăți de grăsime. Cât timp grăsimea nu atinge încă elementul de încălzire, temperatura ridicată generată poate deteriora elementul de încălzire sau provoca incendii! Înainte de a o utiliza, topiți grăsimea într-o oală etc.
- Nu utilizați aparatul în apropierea suprafețelor fierbinți.
- În timpul funcționării nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.



Atenție! Suprafață fierbinte!

Nu utilizați niciodată apă pentru stingerea friteuzei!

- Grăsimea sau uleiul uzat, respectiv cu impurități se aprind de la sine în caz de supraîncălzire. Înlocuiți la timp uleiul sau grăsimea. În caz de incendiu scoateți ștecărul din priză și stingeți grăsimea sau uleiul aprins cu o pătură.

⚠ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu introduceți niciodată în recipientul de prăjire mai multă grăsime decât până la marcajul MAX și nici mai puțină decât până la marcajul MIN. Înainte de fiecare pornire asigurați-vă că în friteuză există o cantitate suficientă de grăsime sau ulei.
- Nu porniți niciodată aparatul dacă în recipient nu se află deloc ulei sau grăsime lichidă. Altfel, aparatul se poate supraîncălzi.
- Friteuza este adecvată numai pentru prăjirea alimentelor. Nu a fost concepută pentru fierberea lichidelor.

7. Înainte de prima utilizare

- Înainte de prima utilizare a friteuzei, curățați temeinic componentele și uscați-le cu grijă (a se vedea capitolul **12. Curățarea și îngrijirea**).

8. Prepararea cu puține acrilamide

Acrilamida este o substanță posibil cancerigenă formată la prăjirea alimentelor cu conținut ridicat de amidon, prin reacția chimică cu aminoacizi. La temperaturile mai mari de 175 °C, formarea de acrilamidă crește puternic.

De aceea, dacă este posibil, nu prăjiți alimente care conțin amidon, de exemplu, cartofi prăjiți, la o temperatură mai mare de 170 °C. Preparatul ar trebui să aibă culoare auriu-gălbuie și nu maroniu închis. Numai astfel veți obține preparate fără multe acrilamide.

9. Prăjirea în baie de ulei

Pentru acest aparat vă recomandăm ulei special pentru friteuză sau grăsime lichidă pentru friteuză. Puteți utiliza, de asemenea, grăsime de prăjit solidă. Pentru aceasta citiți mai întâi capitolul **9.3. Grăsime de prăjit solidă**.

9.1. Pregătiri

1) Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană, stabilă și termorezistentă.

ⓘ Indicație

► Dacă doriți să așezați friteuza sub hotă pe plită, aveți grijă ca plita să fie oprită.

2) Desfășurați complet cablul de alimentare de pe suportul de înfășurare a cablului **(6)**.

3) Apăsați tasta de deblocare a capacului **(5)**. Capacul se deschide.

4) Scoateți coșurile de prăjire **(3)**/**(12)** și fixați mânerele de prindere **(11)** la cele două coșuri de prăjire mici **(12)** și la coșul de prăjire mare **(3)**:
   - Apăsați barele mânerului de prindere **(11)** astfel încât bolțurile de prindere să poată intra din interior în verigile de la coșul de prăjire **(3)**/**(12)** (fig. C).
   - Apoi eliberați barele apăsate ale mânerului de prindere **(11)** astfel încât bolțurile de prindere să iasă prin verigi (fig. D).
   - Trageți în spate mânerul de prindere **(11)** astfel încât acesta să se afle la marginea coșului de prăjire **(3)**/**(12)** (fig. E).
   - Acum, mânerul de prindere **(11)** este fixat la coșul de prăjire **(3)**/**(12)**.
   - Procedați la fel cu celelalte mânere de prindere.

ⓘ Indicație

► Utilizați numai uleiuri sau grăsimi care nu produc spumă și care sunt adecvate pentru prăjit. Aceste informații pot fi consultate pe ambalaj sau pe etichetă.

► Nu amestecați niciodată diferite sortimente de grăsime sau uleiuri! Conținutul friteuzei s-ar putea revărsa spumegând.

5) Umpleți recipientul de prăjire **(4)** uscat și gol cu ulei, grăsime lichidă sau topită (cca 4 l ulei sau cca 3,5 kg grăsime solidă).

Indicație

► Nu depășiți niciodată marcajul MAX și nu utilizați o cantitate mai mică de grăsime sau ulei decât până la marcajul MIN din recipientul de prăjire **(4)**.

6) Introduceți ștecărul în priză.

PERICOL!

► Cablul de alimentare nu trebuie să atingă componentele fierbinți ale friteuzei. Pericol de electrocutare!

7) Puneți coșul de prăjire **(3)** (sau cele două coșuri de prăjire mici **(12)**) înapoi.

8) Închideți capacul.

9.2. Prăjirea alimentelor în baie de ulei

ATENȚIE!

► Nu folosiți niciodată friteuza fără ulei/grăsime!

Indicație

► Puteți fixa în aparat fie coșul de prăjire mare **(3)**, cele două coșuri de prăjire mici **(12)** sau numai unul dintre cele două coșuri de prăjire mici **(12)** pentru a prăji în baie de ulei alimente.
Pentru exemplificare, în cele ce urmează va fi descris numai coșul de prăjire mare **(3)**. Procedați la fel și cu coșurile de prăjire **(12)** mici.

1) Porniți friteuza de la comutatorul Pornit/Oprit **(8)**. Se aprinde lampa de control Power **(10)**.

2) Rotiți regulatorul de temperatură **(7)** la temperatura dorită. Uleiul sau grăsimea este încălzită la temperatura dorită. Atunci când s-a atins temperatura dorită, se aprinde lampa de control Ready **(9)** .

Indicație

► Temperatura corectă de prăjire se găsește pe ambalajul produsului pe care doriți să-l preparați sau în capitolul **15. Tabelul cu timpii de prăjire** din aceste instrucțiuni de utilizare. O orientare generală privind temperaturile la care trebuie prăjite diferitele alimente este oferită de imaginile de pe partea frontală a friteuzei:

Simbol	Aliment	Temperatură
	Creveți	130 °C
	Pui	150 °C
	Cartofi prăjiți (proaspeți)	170 °C
	Pește	190 °C

Valorile menționate sunt doar orientative. Temperatura poate varia în funcție de caracteristicile produsului și după gustul personal!

AVERTIZARE!

► Capacul și friteuza se înfierbântă foarte tare pe durata prăjirii. Din acest motiv, pe durata prăjirii se vor apuca numai mânerele! Pericol de arsuri! Cel mai bine utilizați mănuși de bucătărie.

3) Apăsați tasta de deblocare a capacului **(5)**.

AVERTIZARE!

► Procedați cu atenție la umplerea coșului de prăjire **(3)**! Acesta este foarte fierbinte!

4) Scoateți coșul de prăjire **(3)** din friteuză. Adăugați produsele de prăjit. Coșul de prăjire **(3)** se va umple cel mult până la marcajul MAX aflat în interiorul coșului de prăjire **(3)** sau până când s-a încărcat în friteuză max. 1 kg de alimente pentru prăjit. Cu toate acestea, respectați întotdeauna și cantitatea de prăjire indicată pe ambalajul produsului de prăjit!

5) Coborâți cu atenție coșul de prăjire **(3)** în uleiul sau grăsimea fierbinte.

6) Închideți capacul.

Indicație

► Prin fereastra de control **(1)** din capacul aparatului puteți supraveghea prăjirea.

9.3. Grăsime de prăjit solidă

Pentru a evita împroșcarea grăsimii și supraîncălzirea aparatului, luați următoarele măsuri atunci când utilizați grăsime de prăjit solidă:

- Înainte de utilizarea de grăsime proaspătă, topiți bucata de grăsime într-o oală obișnuită, la foc mic. Turnați cu atenție în friteuză grăsimea topită. Abia apoi introduceți ștecărul în priză și porniți friteuza.
- După utilizare, păstrați friteuza cu grăsimea solidificată la temperatura camerei.
- Dacă grăsimea este prea rece, aceasta poate fi împroșcată la topirea din nou! Pentru a evita acest lucru înțepați în câteva locuri grăsimea solidificată cu o țepușă de lemn sau plastic. Aveți grijă să nu deteriorați învelișul recipientului de prăjire **(4)**!
- Pentru a topi grăsimea porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit **(8)** și poziționați regulatorul de temperatură **(7)** la 130 °C. Lampa de control Power **(10)** se aprinde.
- Așteptați până când toată grăsimea s-a topit. Lampa de control Ready **(9)** se poate aprinde și stinge de mai multe ori. Setați temperatura de prăjire dorită abia după topirea întregii cantități de grăsime.

10. După prăjirea în baie de ulei

⚠ AVERTIZARE!

► Nu atingeți niciodată coșul de prăjire **(3)** după prăjire. Acesta este foarte fierbinte! Ridicați coșul de prăjire **(3)** din friteuză numai ținându-l de mânerele de prindere **(11)**!

1) După prăjirea produselor apăsați tasta de deblocare a capacului **(5)** pentru a permite deschiderea acestuia.
2) Ridicați coșul de prăjire **(3)** și fixați-l de marginea aparatului, astfel încât surplusul de grăsime să se poată scurge în acesta.
3) Apăsați comutatorul Pornit/Oprit **(8)**. Friteuza este acum deconectată. Scoateți ștecărul din priză.
4) După ce produsul s-a scurs, scoateți cu atenție coșul de prăjire **(3)** din friteuză.
5) Așezați preparatul într-un castron sau într-o sită (pe care ați așezat hârtie de bucătărie absorbantă!).

Dacă nu utilizați friteuza în mod regulat, se recomandă ca după răcire să păstrați uleiul în sticle bine închise sau în alte recipiente de prăjire, de preferință în frigider sau într-un alt loc răcoros. Umpleți sticlele folosind o sită fină pentru a separa uleiul de resturile alimentare.

11. Înlocuirea grăsimii de prăjit

Înlocuiți uleiul numai după ce s-a răcit complet. Grăsimea solidă trebuie să fie încă lichidă pentru a o putea turna.

1) Apăsați tasta de deblocare a capacului **(5)** și îndepărtați capacul (a se vedea capitolul **12. Curățarea și îngrijirea**).
2) Scoateți coșul de prăjire **(3)**.
3) Apucați aparatul de mânerele laterale și turnați uleiul sau grăsimea pe la un colț, în recipiente adecvate, de exemplu, în sticle. Pentru aceasta folosiți, cel mai bine, o pâlnie.

ⓘ Indicație

► În fiecare localitate sau oraș, modul de eliminare a uleiurilor sau grăsimilor alimentare este reglementat diferit. Adesea este interzisă eliminarea acestor tipuri de uleiuri sau grăsimi în gunoiul menajer obișnuit. Solicitați informații despre posibilitățile de eliminare de la administrația locală.

4) Curățați temeinic toate componentele friteuzei în modul descris în capitolul **12. Curățarea și îngrijirea**.
5) Turnați ulei sau grăsime proaspătă în friteuză în modul descris în capitolul **9. Prăjirea în baie de ulei**.

12. Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL!

► Înainte de a curăța aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză.

Aparatul sau componentele acestuia nu trebuie introduse în apă sub nicio formă! Pericol de moarte prin electrocutare și deteriorarea aparatului.

⚠ AVERTIZARE!

► Înainte de curățare, așteptați să se răcească aparatul.

ⓘ ATENȚIE!

► Pentru curățarea componentelor nu folosiți agenți/materiale de curățare corozive sau abrazive cum ar fi emulsia de curățat sau buretele de sârmă. Acestea pot deteriora suprafața aparatului!

Pentru o curățare simplă, demontați friteuza:

1) Deschideți capacul aparatului. Cu ajutorul unei tije sau ceva asemănător apăsați în orificiile de la suporturile balamalelor de pe partea posterioară a aparatului și trageți concomitent capacul aparatului în sus din suporturile balamalelor (fig. B).
2) Scoateți coșul de prăjire **(3)** (sau cele două coșuri de prăjire mici **(12)**).

- Coșurile de prăjire **(3)**/**(12)** pot fi spălate în mașina de spălat vase. Acestea sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase. Pentru aceasta, detașați totuși mânerele de prindere **(11)**.
- Curățați mânerele de prindere **(11)** în apă caldă cu detergent delicat. Apoi clătiți cu apă curată.
- Curățați carcasa și recipientul de prăjire **(4)** cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați pe lavetă un detergent delicat. Ștergeți apoi temeinic cu o lavetă umezită doar cu apă, astfel încât să nu mai rămână resturi de detergent în recipientul de prăjire **(4)**. Uscați bine carcasa și recipientul de prăjire **(4)**.
- Curățați capacul aparatului în apă caldă cu detergent delicat. Apoi clătiți cu apă curată.
  Uscați bine capacul aparatului și poziționați-l vertical pentru a se scurge toată apa rămasă în interiorul capacului.
  Înainte de o nouă utilizare, capacul trebuie să fie complet uscat!

3) Înainte de asamblare uscați bine toate componentele.

13. Depozitarea

1) Ridicați sau transportați aparatul cu ajutorul mânerelor laterale de pe carcasă.
2) Înfășurați cablul de alimentare pe suportul de înfășurare a cablului **(6)** din partea posterioară a aparatului și fixați-l cu clema pentru cablu.
3) Depozitați aparatul cu capacul închis. Astfel, interiorul friteuzei rămâne curat și fără praf.

14. Sugestii

14.1. Cartofi prăjiți din cartofi proaspeți

- Cartofii pe care doriți să-i prăjiți trebuie să fie sănătoși și neîncolțiți.
- Pentru prăjirea în baie de ulei se recomandă utilizarea de cartofi „făinoși" sau mai duri.
- După curățarea cartofilor, tăiați-i în funcție de modul de preparare dorit (pai sau rondele).
- Înainte de a continua prepararea, lăsați cartofii în apă cca o oră. Astfel este eliberată o parte din zahărul conținut, una din substanțele care contribuie la formarea acrilamidelor.
- Lăsați cartofii să se usuce cu grijă.
- Prăjiți în baie de ulei întotdeauna de două ori cartofii preparați acasă:
  – mai întâi 10-14 minute la cca 150 °C, apoi 3-4 minute la 170 °C, în funcție de gradul de rumenire dorit.

14.2. Cartofi prăjiți congelați

- Cartofii congelați sunt prefierți și de aceea trebuie prăjiți numai o singură dată.

Umpleți coșurile de prăjire după cum urmează:

Coș de prăjire mare (3)			
cantitate optimă	**cantitate maximă**	**temperatura**	**timp**
567 - 600 g	850 - 900 g	**a se vedea specificațiile producătorului**	

Coș de prăjire mic (12)			
cantitate optimă	**cantitate maximă**	**temperatura**	**timp**
267 - 300 g	400 - 500 g	**a se vedea specificațiile producătorului**	

14.3. Alimente congelate

Alimentele congelate (-16 până la -18 °C) răcesc în mod considerabil uleiul sau grăsimea, iar din acest motiv nu se prăjesc suficient de repede și este posibil să absoarbă prea mult ulei sau grăsime. Pentru a evita aceste lucruri, procedați astfel:

- Nu prăjiți o cantitate prea mare dintr-o dată. Produsul de preparat poate fi adăugat până cel mult la marcajul Max din interiorul coșului de prăjire **(3)** (sau din coșurile de prăjire mici **(12)**).
- Încălziți uleiul cel puțin 15 minute înainte de a introduce produsele de prăjit.
- Poziționați regulatorul de temperatură **(7)** la valoarea de temperatură specificată în aceste instrucțiuni de utilizare sau pe ambalajul produsului.
- De preferință, lăsați alimentele congelate să se dezghețe la temperatura camerei înainte de a le prăji. Îndepărtați cât mai multă apă sau gheață înainte de a introduce produsele de prăjit în friteuză.
- Introduceți produsele de prăjit cât mai încet și atent în friteuză, deoarece alimentele congelate provoacă clocotirea bruscă și intensă a uleiului sau grăsimii încinse.

14.4. Cum puteți scăpa de gusturile nedorite

Anumite alimente, în special peștele, eliberează lichid când sunt prăjite în baie de ulei. Aceste lichide se acumulează în ulei sau grăsime și pot influența mirosul și gustul produselor pe care le veți prăji ulterior în același ulei sau grăsime.

Procedați în modul următor pentru a obține ulei sau grăsime fără gust:

- Încălziți uleiul sau grăsimea la 150 °C și introduceți două felii subțiri de pâine sau câteva fire de pătrunjel în coșul de prăjire **(3)** (sau în coșurile de prăjire mici **(12)**).
- Introduceți coșul de prăjire **(3)** (sau coșurile de prăjire mici **(12)**) în grăsime și închideți capacul.
- Așteptați până când uleiul sau grăsimea nu mai clocotește, apoi scoateți pâinea, respectiv pătrunjelul cu o spumieră. Acum, uleiul sau grăsimea au din nou un gust neutru.

14.5. Alimentație sănătoasă

Nutriționiștii recomandă utilizarea de uleiuri și grăsimi vegetale cu conținut de acizi grași nesaturați (de exemplu, acid linoleic). Totuși, aceste uleiuri și grăsimi își pierd proprietățile benefice mai repede decât alte sortimente și de aceea trebuie înlocuite mai des.

Ghidați-vă după următoarele orientări:

- Înlocuiți în mod regulat uleiul sau grăsimea. Dacă în friteuză pregătiți în principal cartofi prăjiți și strecurați de fiecare dată uleiul sau grăsimea, acestea pot fi folosite de până la 10-12 ori.
- Totuși nu utilizați uleiul sau grăsimea mai mult de șase luni. Respectați întotdeauna și indicațiile de pe ambalaj.
- În general, uleiul sau grăsimea se pot utiliza un timp mai scurt dacă în acestea s-au prăjit în special alimente cu conținut de proteine precum carne sau pește.
- Nu amestecați ulei proaspăt cu ulei folosit.
- Înlocuiți uleiul sau grăsimea dacă face spumă când îl/o încălziți, dacă dezvoltă un gust puternic sau miros sau dacă se închide la culoare și/sau capătă consistența unui sirop.

15. Tabelul cu timpii de prăjire

În tabel sunt prezentate exemple de alimente cu temperaturile de prăjire aferente și timpul de prăjire necesar. Dacă indicațiile de pe ambalajul produsului diferă de cele din acest tabel, respectați indicațiile de pe ambalaj.

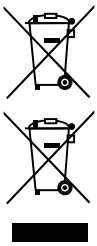
Aliment	**Cantitate max.**	**Timpul în minute**	**Cantitate optimă**	**Timpul în minute**	**Temperatură (cca)**
Chiftele (congelate)	1000 g	7-13	500 g	7-10	150 °C
Cotlete de porc (pané)	1000 g	15-20	350 g 2 bucăți	10-15	150 °C
Porții de pui (bucăți mari)	1000 g	15-18	500 g	13-18	150 °C
Porții de pui (bucăți mici/medii)	1000 g	10-20	400 g	7-15	150 °C
Cartofi prăjiți (proaspeți)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Cartofi prăjiți (congelați)	850 - 900 g	**a se vedea specificațiile producătorului**	567 - 600 g	**a se vedea specificațiile producătorului**	
Langustine (proaspete)	1000 g	3-7	400 g	3-4	130 °C
Ciuperci	800 g	5-6	400 g	5-6	170-190 °C

În privința gradelor pot exista mici variații de temperatură. Valorile menționate în tabel sunt orientative. În funcție de caracteristicile alimentelor, timpul poate varia.

Coșul de prăjire **(3)** (sau coșurile de prăjire mici **(12)**) poate/pot fi umplut(e) cu alimente de prăjit până la marcajul de Max din interior.

16. Eliminarea

16.1. Eliminarea aparatului și a ambalajului



Simbolul pubelei tăiate indică faptul că, la finalul duratei sale de utilizare, acest aparat nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Aparatul trebuie predat centrelor de colectare, centrelor de reciclare sau unităților de eliminare a deșeurilor.

Vă rugăm să ștergeți, înainte de predare, toate datele cu caracter personal.

Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Eliminați ambalajul în modecologic.

17. Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea. Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta. Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau componente realizate din sticlă. Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare. Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 523479_2601 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.

17.1. Service-ul

(RO) **Service România**

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 523479_2601

17.2. Importator

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

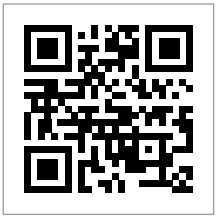
44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

18. Comandarea pieselor de schimb

Puteți comanda oricând în mod convenabil piese de schimb pentru acest produs online, pe **www.kompernass.com**.



Scanați codul QR cu smartphone-ul/tableta. Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru web și puteți vizualiza și comanda piesele de schimb disponibile.

Indicație

- Dacă aveți probleme cu comanda online, puteți contacta centrul nostru de service telefonic sau prin e-mail.
- Vă rugăm să indicați întotdeauna numărul articolului (IAN) 523479_2601.
- Atenție, comanda online a pieselor de schimb nu este posibilă în toate țările de livrare.

Съдържание

1. Употреба по предназначение 116

2. Окомплектовка на доставката 116

3. Описание на уреда/Принадлежности 116

4. Използвани предупредителни указания и символи 116

5. Технически данни 117

6. Указания за безопасност 117

7. Преди първата употреба 119

8. Кулинарна обработка с ниско съдържание на акриламид 119

9. Фритиране 119

9.1. Подготовка . . . 119

9.2. Фритиране на хранителни продукти . . . 120

9.3. Твърда мазнина за фритюрници . . . 121

10. След фритирането 121

11. Смяна на мазнината за фритиране 121

12. Почистване и поддръжка 121

13. Съхранение 122

14. Съвети 122

14.1. Пом фри от пресни картофи. . . . 122

14.2. Замразени пом фри . . . 122

14.3. Замразени храни . . . 123

14.4. Как да отстраните неприятен привкус. . . . 123

14.5. Здравословно хранене . . . 123

15. Таблица на времената за фритиране 124

16. Предаване за отпадъци 124

16.1. Предайте уреда и опаковката за отпадъци . . . 124

17. Гаранция 124

17.1. Сервизно обслужване . . . 126

17.2. Вносител. . . . 126

18. Поръчка на резервни части 126

1. Употреба по предназначение

Този уред е разработен единствено за фритиране на хранителни продукти в домашни условия. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Използвайте уреда само в сухи помещения и никога на открито.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност поради нецелесъобразна употреба!

Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- ► Използвайте уреда единствено по предназначение.
- ► Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя.

ⓘ Указание

- ► Употребата на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност. Използвайте уреда единствено по предназначение. Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя. Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от неотговаряща на предназначението употреба, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрени резервни части, са изключени. Рискът се носи единствено от потребителя.

2. Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Фритюрник
- 3 кошници за фритиране
- 2 дръжки
- ръководство за потребителя

1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.

2) Отстранете от уреда всички опаковъчни материали и евентуални стикери.

ⓘ Указание

- ► Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- ► При непълна доставка или повреди поради дефектна опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **17.1. Сервизно обслужване**).

3. Описание на уреда/Принадлежности

1 Контролно прозорче
2 Постоянен метален филтър
3 Кошница за фритиране (голяма)
4 Съд за фритиране
5 Бутон за деблокиране на капака
6 Място за навиване на кабела
7 Регулатор на температурата
8 Превключвател за включване/изключване
9 Контролен индикатор Ready
10 Контролен индикатор Power
11 Дръжка
12 Кошници за фритиране (малки)

4. Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

⚠	**ОПАСНОСТ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
⚠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
⚠	**ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
!	**ВНИМАНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.

	**Указание:** Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	**Прочетете ръководството.** Преди да използвате продукта, вземете под внимание всички указания за обслужване и безопасност. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Не потапяйте във вода!
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Внимание! Гореща повърхност!
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните европейски и национални директиви.
	Не изхвърляйте електрически уред с битовите отпадъци!
	Предайте опаковката за изхвърляне в съответствие с екологичните изисквания.
	Опаковка от рециклируеми материали. При разделяне на отпадъците вземете под внимание обозначението на опаковъчните материали: Те са обозначени със съкращения (a) и цифри (б) със следното значение: 1 - 7: пластмаси, 20 - 22: хартия и картон, 80 - 98: композитни материали.
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република България.

5. Технически данни

Мрежово напрежение	230 V ~, 50 Hz
Номинална мощност	2000 W
Консумирана мощност в изключено състояние	0 W
Макс. количество за пълнене с олио	около 4 l
Макс. количество за пълнене с твърда мазнина	около 3,5 kg

6. Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Внимавайте мрежовият кабел никога да не се мокри или навлажнява по време на работа. Прокарайте го така, че да не се притиска или повреждa по друг начин.
- Свържете уреда към контакт с мрежово напрежение 230 V ~, 50 Hz.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подобна квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Никога не потапяйте панела за обслужване/нагревателя и корпуса с мрежовия кабел във вода и не почиствайте тези части под течаща вода.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Този уред не трябва да се използва от деца на възраст под 8 години. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години само при условие че са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако те са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Уредът и свързващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.
- Осигурете стабилно положение на уреда.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- В случай че уредът е падал или е повреден, той не трябва да се използва повече. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифицирани специалисти.
- По време на фритиране се отделя гореща пара, особено когато отворите капака. Спазвайте безопасно разстояние спрямо парата.
- Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да налеете олио или течна мазнина във фритюрника. В противен случай се образуват пръски горещо олио или гореща мазнина.
- Подсушавайте старателно всички хранителни продукти, преди да ги сложите във фритюрника. В противен случай се образуват пръски горещо олио или гореща мазнина.
- Подхождайте внимателно към замразени хранителни продукти. Отстранявайте всички парченца лед. Колкото повече лед има по хранителните продукти, толкова повече ще пръскат горещото олио или горещата мазнина.
- По време на работа частите на уреда се нагорещяват. Не ги докосвайте, за да избегнете изгаряния.
- Поставяйте уреда с дръжките в стабилно положение, за да избегнете разливане на горещата течност.
- Избягвайте пръски от олио или мазнина по пода. Съществува опасност от подхлъзване!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Никога не разтопявайте парчета мазнина във фритюрника. Поради високата температура, получаваща се, когато нагревателят не се покрива от мазнината, е възможно нагревателят да се повреди или да възникне пожар! Разтопете предварително мазнината в тенджера или подобен съд.

- Не използвайте уреда в близост до горещи повърхности.
- По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.



Внимание! Гореща повърхност!

Никога не използвайте вода за гасене на фритюрника!

- Използвана, респ. замърсена мазнина се самозапалва при прегряване. Сменяйте своевременно олиото или мазнината.
  В случай на пожар издърпайте щепсела от контакта и задушете горящата мазнина или горящото олио с одеяло.

ⓘ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не наливайте в съда за фритиране мазнина над маркировката MAX и под маркировката MIN. При всяко включване внимавайте във фритюрника да има достатъчно мазнина или олио.
- Никога не включвайте уреда, ако в него няма олио или течна мазнина. В противен случай уредът може да прегрее.
- Фритюрникът е подходящ само за фритиране на хранителни продукти. Той не е разработен за готвене на течни храни.

7. Преди първата употреба

- Преди да използвате фритюрника за пръв път, измийте щателно отделните части и ги подсушете старателно (вж. глава **12. Почистване и поддръжка**).

8. Кулинарна обработка с ниско съдържание на акриламид

Акриламидът е потенциално канцерогенно вещество, което се образува в големи количества вследствие на реакции с аминокиселини при фритиране на съдържащи нишесте хранителни продукти. Образуването на акриламид се увеличава рязко при температура над 175 °C.

Затова по възможност не фритирайте съдържащи нишесте хранителни продукти, като напр. пом фри, при температура над 170 °C. Продуктите за фритиране трябва да се фритират само до златистожълто, а не до тъмножълто или кафяво. Само така ще приготвите продукти с ниско съдържание на акриламид.

9. Фритиране

Препоръчваме в този фритюрник да използвате олио за фритюрници или течна мазнина за фритюрници. Можете да използвате и твърда мазнина за фритюрници. В тази връзка първо прочетете глава **9.3. Твърда мазнина за фритюрници**.

9.1. Подготовка

1) Поставете уреда върху хоризонтална, равна, стабилна и устойчива на висока температура повърхност.

ⓘ **Указание**

► Ако желаете да поставите фритюрника върху готварска печка под абсорбатор, внимавайте печката да е изключена.

2) Развийте изцяло мрежовия кабел от мястото за навиване на кабела **(6)**.
3) Натиснете бутона за деблокиране на капака **(5)**. Капакът се отваря с отскачане.
4) Извадете кошниците за фритиране **(3)**/**(12)** и закрепете дръжките **(11)** на двете малки кошници за фритиране **(12)** и на голямата кошница за фритиране **(3)**:
   - Стиснете леко пръчките на дръжката **(11)**, така че фиксаторите да могат да се пъхнат отвътре в ушите на кошницата за фритиране **(3)**/**(12)** (фиг. C).
   - След това отпуснете стиснатите пръчки на дръжката **(11)**, така че фиксаторите да преминат през ушите (фиг. D).
   - Издърпайте дръжката **(11)** назад, така че да прилегне към ръба на кошницата за фритиране **(3)**/**(12)** (фиг. E).
   - Сега дръжката **(11)** стои стабилно на кошницата за фритиране **(3)**/**(12)**.
   - Постъпете по същия начин с другите дръжки.

Указание

- Използвайте само олио или мазнини, изрично обозначени като непенещи се и годни за фритиране. Тази информация ще намерите на опаковката или етикета.
- Никога не смесвайте различни видове мазнина или олио! От фритюрника може да прелее пяна.

5) Напълнете сухия и празен съд за фритиране **(4)** с олио, течна или разтопена мазнина (около 4 l олио или около 3,5 kg твърда мазнина).

Указание

- Никога не наливайте мазнина или олио над маркировката MAX и под маркировката MIN на съда за фритиране **(4)**.

6) Включете щепсела в контакта.

⚠ ОПАСНОСТ!

- Мрежовият кабел не трябва да влиза в допир с горещите части на фритюрника. Опасност от токов удар!

7) Поставете отново кошницата за фритиране **(3)** (или малките кошници за фритиране **(12)**) във фритюрника.

8) Затворете капака.

9.2. Фритиране на хранителни продукти

ВНИМАНИЕ!

- Никога не използвайте фритюрника без олио/мазнина!

Указание

- За да фритирате хранителни продукти, можете да окачите в уреда или голямата кошница за фритиране **(3)**, или двете малки кошници за фритиране **(12)**, или една от малките кошници за фритиране **(12)**.
  Тук е описан пример само с голямата кошница за фритиране **(3)**. По същия начин постъпвайте и с малките кошници за фритиране **(12)**.

1) Включете фритюрника с превключвателя за включване/изключване **(8)**. Контролният индикатор Power **(10)** светва.

2) Завъртете регулатора на температурата **(7)** на желаната температура. Олиото или мазнината се загряват на желаната температура. При достигане на настроената температура контролният индикатор Ready **(9)** светва.

Указание

- Правилната температура за фритиране е посочена върху опаковката на продукта за фритиране или в глава **15. Таблица на времената за фритиране** на това ръководство за потребителя. Груба ориентация за това кои хранителни продукти при каква температурата трябва да се фритират, ви дават изображенията на предната страна на фритюрника:

Символ	Хранителен продукт	Температура
	Скариди	130 °C
	Пилешко	150 °C
	Пом фри (пресни картофи)	170 °C
	Риба	190 °C

Посочените стойности са само ориентировъчни. Температурата може да варира в зависимост от качествата на продуктите и личния вкус!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- По време на фритиране капакът и фритюрникът са много горещи. Затова по време на фритиране хващайте само дръжките! Опасност от изгаряне! Препоръчваме да използвате готварски ръкавици.

3) Натиснете бутона за деблокиране на капака **(5)**.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Бъдете предпазливи при пълненето на кошницата за фритиране **(3)**! Тя е много гореща!

4) Извадете кошницата за фритиране **(3)** от фритюрника. Сипете продуктите за фритиране. Кошницата за фритиране **(3)** трябва да е напълнена максимум до маркировката Max от вътрешната страна на кошницата за фритиране **(3)** или с макс. 1 kg продукти за фритиране. Винаги вземайте под внимание и количеството за фритиране, посочено върху опаковката на продуктите за фритиране!

5) Спуснете внимателно кошницата за фритиране **(3)** в горещото олио или горещата мазнина.

6) Затворете капака.

Указание

► Можете да следите процеса на фритиране през контролното прозорче **(1)** в капака на уреда.

9.3. Твърда мазнина за фритюрници

За да предотвратите пръскане на мазнината и твърде силно загряване на уреда, когато използвате твърда мазнина за фритюрници, вземете следните предпазни мерки:

- При използване на прясна мазнина, първо разтопете бавно парчетата мазнина при ниска температура в обикновена тенджера. Внимателно излейте разтопената мазнина във фритюрника. След това поставете щепсела в контакта и включете фритюрника.
- След употреба съхранявайте фритюрника с отново втвърдената мазнина при стайна температура.
- Ако мазнината е твърде студена, при повторно разтопяване тя може да пръска! За да предотвратите това, направете няколко дупки с дървена или пластмасова клечка в отново втвърдилата се мазнина. Внимавайте покритието на съда за фритиране **(4)** да не се повреди!
- За да разтопите мазнината, включете уреда с превключвателя за включване/изключване **(8)** и поставете регулатора на температурата **(7)** на 130 °C. Контролният индикатор Power **(10)** светва.
- Изчакайте, докато цялото количество мазнина се разтопи. При това е възможно контролният индикатор Ready **(9)** да светва и угасва непрекъснато. Настройте желаната температура за фритиране едва след като цялото количество мазнина се разтопи.

10. След фритирането

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

► След фритиране никога не докосвайте кошницата за фритиране **(3)**. Тя е много гореща! Повдигайте кошницата за фритиране **(3)** от фритюрника само за дръжките **(11)**!

1) Когато продуктите за фритиране са готови, натиснете бутона за деблокиране на капака **(5)**, така че капакът да се отвори с отскачане.
2) Повдигнете кошницата за фритиране **(3)** и я закачете на ръба на уреда, така че излишната мазнина да може да се отцеди.
3) Натиснете превключвателя за включване/изключване **(8)**. Сега фритюрникът е изключен. Издърпайте щепсела от контакта.
4) След отцеждане на излишната мазнина извадете внимателно кошницата за фритиране **(3)** от фритюрника.
5) Сипете фритираните продукти в купа или гевгир (застелете с хигроскопична кухненска хартия!).

Ако не използвате редовно фритюрника, е препоръчително след изстиване да съхранявате олиото в добре затворени бутилки или други съдове за фритиране, за предпочитане в хладилник или на друго хладно място. Пълнете бутилките през ситна цедка, за да отстраните от олиото частици от хранителни продукти.

11. Смяна на мазнината за фритиране

Сменяйте олиото само след като е изстинало напълно. Твърдата мазнина трябва да е съвсем леко втечнена, така че да може да се излива.

1) Натиснете бутона за деблокиране на капака **(5)** и свалете капака (вж. глава **12. Почистване и поддръжка**).
2) Извадете кошницата за фритиране **(3)**.
3) Хванете уреда за страничните дръжки и излейте олиото или мазнината през един от ъглите в подходящи съдове, например бутилки. За целта препоръчваме да използвате фуния.

Указание

► Във всяка община или град изхвърлянето на течни или твърди хранителни мазнини е регламентирано различно. Често не е позволено изхвърляне на такива мазнини заедно с битовите отпадъци. Осведомете се от управата на вашата община или на вашия град относно възможностите за изхвърляне.

4) Почистете щателно всички части на фритюрника, както е описано в глава **12. Почистване и поддръжка**.
5) Налейте прясно олио или прясна мазнина във фритюрника, както е описано в глава **9. Фритиране**.

12. Почистване и поддръжка

⚠ ОПАСНОСТ!

► Преди да почистите уреда, винаги изключвайте щепсела от контакта.

В никакъв случай не потапяйте уреда или части от него в течности! Това може да причини опасност за живота поради токов удар и да повреди уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

► Преди почистване първо оставете уреда да се охлади.

ⓘ ВНИМАНИЕ!

► В никакъв случай не почиствайте с абразивни или разяждащи почистващи средства/материали, като напр. абразивен почистващ препарат или стоманена домакинска тел. Те могат да повредят повърхността на уреда!

За по-лесно почистване разглобете фритюрника:

1) Отворете капака на уреда. Натиснете с пръчка или др.п. в отворите на шарнирните държачи от задната страна на уреда и същевременно издърпайте капака на уреда нагоре от шарнирните държачи (фиг. B).
2) Извадете кошницата за фритиране **(3)** (или малките кошници за фритиране **(12)**).

■ Можете да миете кошниците за фритиране **(3)**/**(12)** в съдомиялна машина. Те са годни за миене в съдомиялна машина. За целта свалете предварително дръжките **(11)**.

■ Измийте дръжките **(11)** с топла вода и мек миещ препарат. След това изплакнете с чиста вода.

■ Почистете корпуса и съда за фритиране **(4)** с влажна кърпа. При необходимост сипете мек миещ препарат върху кърпата. След това избършете старателно с навлажнена само с вода кърпа, така че в съда за фритиране **(4)** да не останат остатъци от миещия препарат. Подсушете добре корпуса и съда за фритиране **(4)**.

■ Измийте капака на уреда с топла вода и мек миещ препарат. След това изплакнете с чиста вода.
Подсушете добре капака на уреда и го поставете изправен на една страна, така че останалата във вътрешността на капака вода да може да изтече.
Внимавайте преди следващото използване капакът да е изсъхнал напълно!

3) Преди сглобяването подсушете добре всички части.

13. Съхранение

1) Повдигайте или носете уреда с помощта на страничните дръжки на корпуса.
2) Навийте мрежовия кабел на мястото за навиване на кабела **(6)** от задната страна на уреда и го фиксирайте с кабелния клипс.
3) Съхранявайте уреда със затворен капак на уреда. Така вътрешността на фритюрника остава чиста и защитена от прах.

14. Съвети

14.1. Пом фри от пресни картофи

■ Предвидените за фритиране картофи трябва да са в добро състояние и да не са прораснали.

■ За фритиране трябва да се използват „брашнени“ или „неразваряващи се“ сортове картофи.

■ След обелване нарежете картофите според желания начин на приготвяне (на пръчици или филийки).

■ Преди да продължите обработката, оставете картофите във вода за около час. По този начин се извлича част от захарта, един от изходните продукти за образуване на акриламид.

■ Подсушете старателно картофите.

■ Фритирайте домашно приготвените пом фри винаги два пъти:
– първо 10 - 14 минути при около 150 °C, след това 3 - 4 минути при 170 °C, в зависимост от желаната степен на изпържване.

14.2. Замразени пом фри

■ Замразените пом фри са бланширани и затова трябва да се фритират само веднъж.

Пълнете кошниците за фритиране, както следва:

Голяма кошница за фритиране (3)			
Оптимално количество	**Максимално количество**	**Температура**	**Време**
567 - 600 g	850 - 900 g	**вж. указанието на производителя**	

Малка кошница за фритиране (12)			
Оптимално количество	**Максимално количество**	**Температура**	**Време**
267 - 300 g	400 - 500 g	**вж. указанието на производителя**	

14.3. Замразени храни

Замразените продукти за фритиране (-16 до -18 °C) охлаждат значително олиото или мазнината, не се изпържват достатъчно бързо и затова е възможно да поемат твърде много олио или мазнина. За да избегнете това, постъпете, както следва:

- Не фритирайте големи количества наведнъж. Продуктите за фритиране трябва да достигат максимум маркировката Max във вътрешността на кошницата за фритиране **(3)** (или малките кошници за фритиране **(12)**).
- Загрейте олиото за минимум 15 минути, преди да сипете в него продуктите за фритиране.
- Настройте регулатора на температурата **(7)** на температурата, посочена в това ръководство за потребителя или върху опаковката на продукта за фритиране.
- За предпочитане е преди фритиране замразените храни да се размразят на стайна температура. Преди да поставите продуктите за фритиране във фритюрника, отстранете от тях възможно най-много лед и вода.
- Сипете продуктите за фритиране възможно най-бавно и внимателно във фритюрника, тъй като замразените храни могат да предизвикат внезапно и силно кипене на горещото олио или горещата мазнина.

14.4. Как да отстраните неприятен привкус

Някои хранителни продукти, особено риба, отделят твърде много течност при фритиране. Тази течност се събира в олиото или мазнината за фритиране и може да вложи мириса и вкуса на следващите продукти, които се фритират в същото олио или същата мазнина.

Постъпете, както следва, за да запазите неутралния вкус на олиото или мазнината:

- Загрейте олиото или мазнината на около 150 °C и поставете две тънки филии хляб или няколко стръка магданоз в кошницата за фритиране **(3)** (или малките кошници за фритиране **(12)**).
- Спуснете кошницата за фритиране **(3)** (или малките кошници за фритиране **(12)**) в мазнината и затворете капака.
- Изчакайте, докато олиото или мазнината вече не кипят и извадете хляба, респ. магданоза с решетъчна лъжица. Маслото или мазнината отново са с неутрален вкус.

14.5. Здравословно хранене

Диетолозите препоръчват използването на растителни олиа и мазнини, съдържащи ненаситени мастни киселини (напр. линолова киселина). Но тези олиа и мазнини губят положителните си качества по-бързо от другите видове и затова трябва да се сменят по-често.

Следвайте следните препоръки:

- Сменяйте редовно олиото или мазнината. Ако във фритюрника приготвяте главно пом фри и след всяка употреба прецеждате олиото или мазнината, можете да ги използвате 10 до 12 пъти.
- Все пак не използвайте олиото или мазнината повече от шест месеца. Винаги спазвайте и инструкциите на опаковката.
- Обикновено олиото или мазнината трябва да се използват по-кратко време, ако фритирате главно съдържащи протеини хранителни продукти като месо или риба.
- Не смесвайте прясно олио с използвано.
- Сменяйте олиото или мазнината, ако се пенят при загряване, ако имат остър вкус или мирис или ако потъмнеят и/или добият подобна на сироп гъстота.

15. Таблица на времената за фритиране

Таблицата дава примери за това кои хранителни продукти при каква температура трябва да се фритират и колко време ви е необходимо за фритирането. В случай че инструкциите върху опаковката на продукта за фритиране се различават от тази таблица, следвайте инструкциите върху опаковката.

Хранителен продукт	**Макс. количество**	**Време в минути**	**Оптимално количество**	**Време в минути**	**Температура (около)**
Кюфтета (замразени)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Свински котлети (панирани)	1000 g	15 - 20	350 g 2 броя	10 - 15	150 °C
Пилешки разфасовки (големи парчета)	1000 g	15 - 18	500 g	13 - 18	150 °C
Пилешки разфасовки (малки/средни парчета)	1000 g	10 - 20	400 g	7 - 15	150 °C
Пом фри (пресни картофи)	850 - 900 g	10 - 14/3 - 4	567 - 600 g	10 - 14/3 - 4	150 °C/170 °C
Пом фри (замразени картофи)	850 - 900 g	**вж. указанието на производителя**	567 - 600 g	**вж. указанието на производителя**	
Скампи (пресни)	1000 g	3 - 7	400 g	3 - 4	130 °C
Гъби	800 g	5 - 6	400 g	5 - 6	170 - 190 °C

При данните за градусите са възможни незначителни разлики в температурите. Посочените в таблицата стойности са ориентировъчни. В зависимост от качествата на хранителните продукти времената могат да варират.

Кошницата за фритиране **(3)**/Малките кошници за фритиране **(12)** трябва да се пълни/пълнят с продукти за фритиране максимум до маркировката Max от вътрешната страна на кошниците.

16. Предаване за отпадъци

16.1. Предайте уреда и опаковката за отпадъци





Символът на зачеркнат контейнер за отпадъци означава, че след изтичане на срока на ползване този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Уредът трябва да се предаде в организиран събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Моля, изтрийте всички лични данни преди връщането.

Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране. Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

17. Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер **(IAN 523479_2601)** като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон)
  и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

17.1. Сервизно обслужване

(BG) **България**

Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл:kompernass@lidl.bg

IAN 523479_2601

17.2. Вносител

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ
БУРГШРАСЕ 21
44867 БОХУМ
ГЕРМАНИЯ
www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки / ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

18. Поръчка на резервни части

Резервни части за този продукт можете да поръчвате удобно и постоянно по интернет на **www.kompernass.com**.

Сканирайте QR кода с вашия смартфон/таблет.
С този QR код влизате директно да разгледате и поръч на нашата уеб страница и можете ате наличните резервни части.

Указание

- Ако имате проблеми при поръчването онлайн, можете да се свържете с нашия сервизен център по телефона или по имейл.
- При поръчката винаги посочвайте също артикулния номер (IAN) 523479_2601.
- Моля имайте предвид, че не за всички страни доставчици е възможна онлайн поръчка на резервни части.

Πίνακας περιεχομένων

1. Προβλεπόμενη χρήση 128

2. Παραδοτέος εξοπλισμός 128

3. Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα 128

4. Προειδοποιήσεις και σύμβολα 128

5. Τεχνικά χαρακτηριστικά 129

6. Υποδείξεις ασφαλείας 129

7. Πριν από την πρώτη χρήση 131

8. Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη 131

9. Τηγάνισμα 131

9.1. Προετοιμασίες 131

9.2. Τηγάνισμα τροφίμων. 132

9.3. Στερεό λίπος τηγανίσματος. 133

10. Μετά το τηγάνισμα 133

11. Αλλαγή λίπους τηγανίσματος 133

12. Καθαρισμός και φροντίδα 134

13. Αποθήκευση 134

14. Συμβουλές 134

14.1. Πατάτες τηγανητές από φρέσκες πατάτες 134

14.2. Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές 135

14.3. Κατεψυγμένα 135

14.4. Πώς θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες πρόσθετες ιδιάζουσες γεύσεις 135

14.5. Υγιεινή διατροφή 135

15. Πίνακας χρόνων τηγανίσματος 136

16. Απόρριψη 136

16.1. Απόρριψη της συσκευής και της συσκευασίας 136

17. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH 137

17.1. Σέρβις. 137

17.2. Εισαγωγέας 137

18. Παραγγελία ανταλλακτικών 138

1. Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για το τηγάνισμα τροφίμων σε ιδιωτικά νοικοκυριά. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή λόγω μη προβλεπόμενης και/ή άλλου είδους χρήσης.

- ► Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- ► Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

ⓘ Υπόδειξη

- ► Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή λόγω μη σύμφωνης με τους κανονισμούς χρήσης και/ή άλλου είδους χρήσης. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς. Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Απαιτήσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από χρήση μη σύμφωνη με την προβλεπόμενη, από ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

2. Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Φριτέζα από ανοζείδωτο ατσάλι
- 3 καλάθια τηγανίσματος
- 2 λαβές συγκράτησης
- Οδηγίες χρήσης

1) Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
2) Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τυχόν αυτοκόλλητα από τη συσκευή.

ⓘ Υπόδειξη

- ► Ελέγχετε εάν ο παραδοτέος εξοπλισμός είναι πλήρης και εάν παρουσιάζει εμφανείς ζημιές.
- ► Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελαττωματικής συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **17.1. Σέρβις**).

3. Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα

1 Παράθυρο παρακολούθησης
2 Μόνιμο μεταλλικό φίλτρο
3 Καλάθι τηγανίσματος (μεγάλο)
4 Δοχείο τηγανίσματος
5 Πλήκτρο απασφάλισης καπακιού
6 Διάταξη τύλιξης καλωδίου
7 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
8 Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
9 Λυχνία ελέγχου Ready
10 Λυχνία ελέγχου Power
11 Λαβή συγκράτησης
12 Καλάθια τηγανίσματος (μικρά)

4. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιητικές υποδείξεις και τα σύμβολα (κατά περίπτωση):

⚠	**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
⚠	**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
⚠	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.

	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	**Υπόδειξη:** Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	**Διαβάστε τις οδηγίες.** Πριν από τη χρήση του προϊόντος, λάβετε υπόψη όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Να μην βυθίζεται στο νερό!
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Επισήμανση! Καυτή επιφάνεια!
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών ευρωπαϊκών και εθνικών οδηγιών. Η συμμόρφωση έχει αποδειχθεί.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.
	Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Σύνθετα υλικά.
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

5. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	230 V ~, 50 Hz
Ονομαστική ισχύς	2000 W
Κατανάλωση ρεύματος σε απενεργοποιημένη κατάσταση	0 W
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης λαδιού	περ. 4 λίτρα
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης στερεού λίπους	περ. 3,5 kg

6. Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με τάση δικτύου 230 V ~, 50 Hz.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντιστοίχως εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.

Ποτέ μην βυθίζετε το στοιχείο χειρισμού/το θερμαντικό στοιχείο και το περίβλημα με το καλώδιο σε νερό και μην καθαρίζετε αυτά τα εξαρτήματα κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΩΝ!

- Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας μεταξύ 0 και 8 ετών. Η συσκευή αυτή είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών εφόσον επιτηρούνται. Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Η συσκευή και το αντίστοιχο καλώδιο σύνδεσης πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά.
- Φροντίστε για καλή ευστάθεια της συσκευής.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω ή υποστεί βλάβη, απαγορεύεται να συνεχίσετε να τη χρησιμοποιείτε. Αναθέτετε τον έλεγχο και, εφόσον απαιτείται, την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Κατά τη διαδικασία τηγανίσματος απελευθερώνεται καυτός ατμός, κυρίως όταν ανοίγετε το καπάκι. Κρατάτε απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι εντελώς στεγνά, πριν προσθέσετε λάδι ή υγρό λίπος στη φριτέζα. Αλλιώς, εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- Στεγνώστε προσεκτικά όλα τα τρόφιμα, πριν τα βάλετε στη φριτέζα. Αλλιώς, εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- Να είστε προσεκτικοί με τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Απομακρύνετε όλα τα κομμάτια πάγου. Όσο περισσότερος πάγος υπάρχει στα τρόφιμα, τόσο περισσότερο καυτό λάδι ή λίπος εκτοξεύεται.
- Κατά τη χρήση, κάποια μέρη της συσκευής υπερθερμαίνονται. Μην τα αγγίζετε, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα.
- Τοποθετείτε τη συσκευή με τις λαβές σε μια σταθερή θέση, ώστε να αποφεύγεται χύσιμο του καυτού υγρού.
- Αποφεύγετε το πιτσίλισμα λαδιού ή λίπους στο πάτωμα. Υπάρχει κίνδυνος ολίσθησης!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.

- Ποτέ μην λιώνετε κομμάτια λίπους μέσα στη φριτέζα. Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που δημιουργείται, όσο το λίπος δεν έχει ακόμη καλύψει το θερμαντικό στοιχείο, το θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καταστραφεί ή να προκληθεί πυρκαγιά! Λιώστε πρώτα το λίπος σε μια κατσαρόλα ή σε κάτι παρόμοιο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.



Επισήμανση! Καυτή επιφάνεια!

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε νερό για το σβήσιμο της φριτέζας!

- Το παλιό ή ακάθαρτο λίπος ή λάδι αυτο-αναφλέγεται σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Αλλάζετε έγκαιρα το λάδι ή το λίπος. Σε περίπτωση πυρκαγιάς, αποσυνδέστε το βύσμα και σβήστε το φλεγόμενο λίπος ή λάδι με μια κουβέρτα.

ⓘ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Ποτέ μην γεμίζετε περισσότερο λίπος από ό,τι έως τη σήμανση μέγιστου, MAX, και ποτέ λιγότερο από ό,τι δείχνει η σήμανση ελάχιστου, MIN, στο δοχείο τηγανίσματος. Προσέχετε ώστε να υπάρχει αρκετό λίπος ή λάδι στη φριτέζα σε κάθε ενεργοποίηση.
- Ποτέ μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν δεν υπάρχει μέσα λάδι ή υγρό λίπος. Σε αντίθετη περίπτωση, η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί.
- Η φριτέζα είναι κατάλληλη μόνο για το τηγάνισμα τροφίμων. Δεν έχει σχεδιαστεί για το βράσιμο υγρών.

7. Πριν από την πρώτη χρήση

- Προτού χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστε λεπτομερώς τα μεμονωμένα μέρη και στεγνώστε τα προσεκτικά (βλ. κεφάλαιο **12. Καθαρισμός και φροντίδα**).

8. Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη

Η ακρυλαμίδη είναι πιθανώς μια καρκινογόνος ουσία, η οποία σχηματίζεται έντονα κατά το τηγάνισμα τροφίμων που περιέχουν άμυλο μέσω αντιδράσεων με αμινοζέα. Σε περίπτωση θερμοκρασιών μεγαλύτερων των 175 °C, ο σχηματισμός ακρυλαμίδης αυζάνεται αλματωδώς.

Για τον λόγο αυτό, τηγανίζετε τρόφιμα που περιέχουν άμυλο, όπως για παράδειγμα πατάτες τηγανητές, όσο γίνεται σε θερμοκρασία μικρότερη των 170 °C. Κατά το τηγάνισμα, το προϊόν τηγανίσματος πρέπει να αποκτά ένα χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκουρόχρωμο ή καφέ. Μόνο έτσι παραμένει μικρό το ποσοστό ακρυλαμίδης.

9. Τηγάνισμα

Για τη χρήση σε αυτή τη φριτέζα προτείνουμε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος. Διαβάστε πρώτα σχετικά το κεφάλαιο **9.3. Στερεό λίπος τηγανίσματος**.

9.1. Προετοιμασίες

1) Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια.

ⓘ **Υπόδειξη**

► Όταν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα στο μάτι κάτω από τον απορροφητήρα, προσέξτε ώστε το μάτι να είναι σβηστό.

2) Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο δικτύου από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου **(6)**.

3) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **(5)**. Το καπάκι αναπηδά.

4) Αφαιρέστε τα καλάθια τηγανίσματος **(3)**/**(12)** και στερεώστε τις λαβές συγκράτησης **(11)** στα δύο μικρά καλάθια τηγανίσματος **(12)** και στο μεγάλο καλάθι τηγανίσματος **(3)**:

– Πιέστε ελαφρώς μαζί τις ράβδους της λαβής συγκράτησης **(11)**, έτσι ώστε οι πείροι συγκράτησης να ωθούνται από μέσα στις ωτίδες στο καλάθι τηγανίσματος **(3)**/**(12)** (Εικ. C).

– Στη συνέχεια, λασκάρετε τις πιεσμένες ράβδους της λαβής συγκράτησης **(11)**, έτσι ώστε οι πείροι συγκράτησης να προεξέχουν μέσα από τις ωτίδες (Εικ. D).
– Τραβήξτε τη λαβή συγκράτησης **(11)** προς τα πίσω, ώστε να εφαρμόζει στο άκρο του καλαθιού τηγανίσματος **(3)**/**(12)** (Εικ. E).
– Η λαβή συγκράτησης **(11)** εδράζεται τώρα σφιχτά στο καλάθι τηγανίσματος **(3)**/**(12)**.
– Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για τις υπόλοιπες λαβές συγκράτησης.

Υπόδειξη

► Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια ή λίπη, τα οποία χαρακτηρίζονται ρητώς ως «μη αφρίζοντα» και ενδείκνυνται για τηγάνισμα. Αυτή η πληροφορία αναγράφεται στη συσκευασία ή στην ετικέτα.

► Ποτέ μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λίπους ή λαδιού! Η φριτέζα μπορεί να αρχίσει να αφρίζει.

5) Γεμίστε το στεγνό και άδειο δοχείο τηγανίσματος **(4)** με λάδι, υγρό ή λιωμένο λίπος (περ. 4 λίτρα λάδι ή περ. 3,5 κιλά στερεό λίπος).

Υπόδειξη

► Ποτέ μην γεμίζετε περισσότερο λίπος ή λάδι από ό,τι έως τη σήμανση μέγιστου, MAX, και ποτέ λιγότερο από ό,τι δείχνει η σήμανση ελάχιστου, MIN, στο δοχείο τηγανίσματος **(4)**.

6) Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

► Το καλώδιο δικτύου δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με τα καυτά μέρη της φριτέζας. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

7) Επανατοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος **(3)** (ή τα μικρά καλάθια τηγανίσματος **(12)**).

8) Κλείστε το καπάκι.

9.2. Τηγάνισμα τροφίμων

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ!

► Ποτέ μην λειτουργείτε τη φριτέζα χωρίς λάδι/λίπος!

Υπόδειξη

► Για να τηγανίσετε τρόφιμα, μπορείτε να αναρτήσετε στη συσκευή είτε το μεγάλο καλάθι τηγανίσματος **(3)**, τα δύο μικρά καλάθια τηγανίσματος **(12)** ή μόνο το ένα από τα δύο μικρά καλάθια τηγανίσματος **(12)**.
Εδώ περιγράφεται ως παράδειγμα μόνο το μεγάλο καλάθι τηγανίσματος **(3)**. Η διαδικασία είναι ακριβώς ίδια και για τα μικρά καλάθια τηγανίσματος **(12)**.

1) Ενεργοποιήστε τη φριτέζα από τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **(8)**. Η λυχνία ελέγχου Power **(10)** ανάβει.

2) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **(7)** στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το λάδι ή το λίπος θερμαίνεται στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ανάβει η λυχνία ελέγχου Ready **(9)**.

Υπόδειξη

► Η σωστή θερμοκρασία τηγανίσματος αναγράφεται στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος ή στο κεφάλαιο **15. Πίνακας χρόνων τηγανίσματος** στις παρούσες οδηγίες χρήσης. Έναν κατά προσέγγιση προσανατολισμό για το ποια τρόφιμα και σε ποια θερμοκρασία πρέπει να τηγανίζονται παρέχουν οι εικόνες στην μπροστινή πλευρά της φριτέζας:

Σύμβολο	Τρόφιμο	Θερμοκρασία
	Γαρίδες	130 °C
	Κοτόπουλο	150 °C
	Πατάτες τηγανητές (φρέσκες)	170 °C
	Ψάρι	190 °C

Οι αναφερόμενες τιμές αποτελούν μόνο κατευθυντήριες τιμές.
Η θερμοκρασία μπορεί να ποικίλει ανάλογα με την υφή και το προσωπικό γούστο!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

► Το καπάκι και η φριτέζα είναι πολύ καυτά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος. Γι' αυτό, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος πιάνετε μόνο τις λαβές! Κίνδυνος εγκαύματος! Είναι προτιμότερη η χρήση γαντιών κουζίνας.

3) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **(5)**.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

► Να είστε προσεκτικοί κατά την πλήρωση του καλαθιού τηγανίσματος **(3)**! Είναι πολύ καυτό!

4) Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος **(3)** από τη φριτέζα. Βάλτε μέσα το προϊόν τηγανίσματος. Το καλάθι τηγανίσματος **(3)** επιτρέπεται να γεμίζει με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως τη σήμανση μέγιστου MAX στο εσωτερικό του καλαθιού τηγανίσματος **(3)** ή το πολύ μέχρι 1 κιλό. Προσέχετε ωστόσο πάντα την αναφερόμενη ποσότητα τηγανίσματος επάνω στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος!

5) Βυθίστε το καλάθι τηγανίσματος **(3)** προσεκτικά στο καυτό λάδι ή λίπος.

6) Κλείστε το καπάκι.

ⓘ Υπόδειξη

► Μέσω του παραθύρου παρακολούθησης **(1)** στο καπάκι της συσκευής, μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία τηγανίσματος.

9.3. Στερεό λίπος τηγανίσματος

Για να εμποδίσετε πιτσίλισμα του λίπους και υπερθέρμανση της συσκευής, λαμβάνετε τα ακόλουθα προληπτικά μέτρα όταν χρησιμοποιείτε στερεό λίπος τηγανίσματος:

- Κατά τη χρήση φρέσκου λίπους, λιώστε πρώτα τους κύβους λίπους αργά σε χαμηλή θερμοκρασία σε μία κανονική κατσαρόλα. Χύστε προσεκτικά το λιωμένο λίπος μέσα στη φριτέζα. Κατόπιν, συνδέστε το βύσμα και ενεργοποιήστε τη φριτέζα.
- Μετά τη χρήση, φυλάτε τη φριτέζα μαζί με το λίπος που έχει πάλι γίνει στερεό σε θερμοκρασία δωματίου.
- Όταν το λίπος είναι πολύ κρύο, μπορεί σε εκ νέου λιώσιμο να πιτσιλάει! Για να εμποδιστεί αυτό, με ένα ζυλάκι ή με μια πλαστική ράβδο κάντε μερικές τρύπες στο λίπος που έχει πάλι στερεοποιηθεί. Προσέξτε ώστε η επίστρωση του δοχείου τηγανίσματος **(4)** να μην υποστεί βλάβη!
- Για να λιώσετε το λίπος, ενεργοποιήστε τη συσκευή από τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **(8)** και θέστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **(7)** στους 130 °C. Η λυχνία ελέγχου Power **(10)** ανάβει.
- Περιμένετε έως ότου λιώσει όλο το λίπος. Η λυχνία ελέγχου Ready **(9)** μπορεί να αναβοσβήνει παράλληλα. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος μόνο αφού έχει λιώσει όλο το λίπος.

10. Μετά το τηγάνισμα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

► Ποτέ μην πιάνετε το καλάθι τηγανίσματος **(3)** μετά το τηγάνισμα. Είναι πολύ καυτό! Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **(3)** από τη φριτέζα μόνο κρατώντας το από τις λαβές συγκράτησης **(11)**!

1) Μόλις το προϊόν τηγανίσματος είναι έτοιμο, πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **(5)**, ώστε το καπάκι να αναπηδήσει.

2) Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **(3)** και κρεμάστε το στο άκρο της συσκευής, έτσι ώστε να μπορεί να στάζει το υπερβάλλον λίπος.

3) Πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **(8)**. Η φριτέζα είναι τώρα απενεργοποιημένη. Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.

4) Μόλις το προϊόν τηγανίσματος αποστραγγιστεί, σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **(3)** προσεκτικά από τη φριτέζα.

5) Βάλτε το προϊόν τηγανίσματος σε ένα μπολ ή σε ένα σουρωτήρι (στρώστε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας!).

Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα τακτικά, είναι προτιμότερο να φυλάτε το λάδι μόλις κρυώσει σε καλά κλεισμένες φιάλες ή σε άλλα δοχεία τηγανίσματος, κατά προτίμηση μέσα στο ψυγείο ή σε ένα άλλο δροσερό σημείο. Γεμίζετε τις φιάλες μέσω ενός λεπτού σουρωτηριού, ώστε να απομακρύνετε υπολείμματα τροφίμων από το λάδι.

11. Αλλαγή λίπους τηγανίσματος

Αλλάζετε το λάδι μόνο αφού έχει κρυώσει εντελώς. Το στερεό λίπος πρέπει να είναι ακόμα υγρό, έτσι ώστε να μπορείτε να το χύσετε.

1) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού **(5)** και σηκώστε το καπάκι (βλ. κεφάλαιο **12. Καθαρισμός και φροντίδα**).

2) Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος **(3)**.

3) Πιάστε τη συσκευή από τις πλευρικές λαβές και χύστε το λάδι ή το λίπος μέσω μίας εκ των γωνιών σε κατάλληλα δοχεία, π. χ. φιάλες. Χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα χωνί.

ⓘ Υπόδειξη

► Σε κάθε κοινότητα ή πόλη υπάρχουν διαφορετικοί κανονισμοί σχετικά με την απόρριψη των λαδιών μαγειρικής ή του λίπους. Συχνά τέτοια λάδια ή λίπη δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται στα κανονικά οικιακά απορρίμματα. Ενημερωθείτε από τον δήμο ή την κοινότητά σας για τα σημεία απόρριψης.

4) Καθαρίζετε όλα τα τμήματα της φριτέζας λεπτομερώς, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **12. Καθαρισμός και φροντίδα**.
5) Προσθέτετε νέο λάδι ή λίπος στη φριτέζα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **9. Τηγάνισμα**.

12. Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

► Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα.

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η συσκευή ή εξαρτήματα αυτής να βυθίζονται σε υγρά! Μπορεί να προκύψει κίνδυνος για τη ζωή από ηλεκτροπληξία και η συσκευή να υποστεί φθορά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

► Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.

ⓘ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ!

► Για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων, μην χρησιμοποιείτε επιθετικά ή τριβικά απορρυπαντικά/υλικά, όπως γάλα καθαρισμού ή ατσαλόμαλλο. Αυτά τα υλικά ενδέχεται να καταστρέψουν την επιφάνεια της συσκευής!

Για τον εύκολο καθαρισμό, αποσυναρμολογήστε τη φριτέζα:

1) Ανοίζτε το καπάκι της συσκευής. Πιέστε με μια ράβδο ή παρόμοιο αντικείμενο μέσα στις οπές των στηριγμάτων των μεντεσέδων στην πίσω πλευρά της συσκευής και τραβήξτε ταυτόχρονα το καπάκι της συσκευής προς τα επάνω και έξω από τα στηρίγματα μεντεσέδων (Εικ. B).
2) Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος **(3)** (ή τα μικρά καλάθια τηγανίσματος **(12)**).

- Τα καλάθια τηγανίσματος **(3)**/**(12)** μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων. Είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων. Σε αυτήν την περίπτωση, όμως, αφαιρέστε τις λαβές συγκράτησης **(11)**.
- Καθαρίστε τις λαβές συγκράτησης **(11)** σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε στη συνέχεια με καθαρό νερό.
- Καθαρίστε το περίβλημα και το δοχείο τηγανίσματος **(4)** με ένα υγρό πανί. Εάν χρειαστεί, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στο δοχείο τηγανίσματος **(4)**. Στεγνώστε το περίβλημα και το δοχείο τηγανίσματος **(4)** καλά.
- Καθαρίστε το καπάκι της συσκευής σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε στη συνέχεια με καθαρό νερό. Στεγνώστε καλά το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε το όρθιο στο πλάι, έτσι ώστε να μπορεί να αδειάσει το νερό που ενδεχομένως έχει μείνει στο εσωτερικό του καπακιού. Το καπάκι πρέπει να έχει στεγνώσει τελείως πριν από μια εκ νέου χρήση!

3) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη συναρμολόγηση.

13. Αποθήκευση

1) Σηκώστε ή μεταφέρετε τη συσκευή με τη βοήθεια των πλευρικών λαβών στο περίβλημα.
2) Τυλίξτε το καλώδιο στη διάταξη τύλιξης καλωδίου **(6)** στην πίσω πλευρά της συσκευής και στερεώστε το με το ειδικό κλιπ.
3) Αποθηκεύστε τη συσκευή με κλειστό το καπάκι της. Έτσι, το εσωτερικό της φριτέζας παραμένει καθαρό και χωρίς σκόνη.

14. Συμβουλές

14.1. Πατάτες τηγανητές από φρέσκες πατάτες

- Οι πατάτες που προβλέπονται για τηγάνισμα πρέπει να είναι φρέσκες και ομοιόμορφες.
- Για το τηγάνισμα, πρέπει να χρησιμοποιούνται είδη πατάτας που είναι λίγο «ώριμα» ή «κυρίως σκληρά».
- Αφού ξεφλουδίσετε τις πατάτες, κόβετε την αντίστοιχη επιθυμητή ποσότητα (λωρίδες ή φέτες).
- Τις βάζετε στο νερό, πριν συνεχίσετε, περ. για μια ώρα. Έτσι φεύγει ένα μέρος της ζάχαρης, η οποία είναι μια από τις ουσίες, στην οποία οφείλεται ο σχηματισμός της ακρυλαμίδης.
- Αφήνετε τις πατάτες να στεγνώσουν αρκετά.
- Τηγανίζετε πάντα τις σπιτικές πατάτες δύο φορές:
  - πρώτα για 10-14 λεπτά περ. στους 150 °C και μετά για 3-4 λεπτά στους 170 °C, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος.

14.2. Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές

- Οι κατεψυγμένες πατάτες είναι προτηγανισμένες και για τον λόγο αυτό πρέπει να τηγανιστούν μόνο μία φορά.

Γεμίστε τα καλάθια τηγανίσματος ως εξής:

Μεγάλο καλάθι τηγανίσματος (3)			
Ιδανική ποσότητα	**Μέγιστη ποσότητα**	**Θερμοκρασία**	**Χρόνος**
567 - 600 g	850 - 900 g	**βλ. στοιχεία κατασκευαστή**	

Μικρό καλάθι τηγανίσματος (12)			
Ιδανική ποσότητα	**Μέγιστη ποσότητα**	**Θερμοκρασία**	**Χρόνος**
267 - 300 g	400 - 500 g	**βλ. στοιχεία κατασκευαστή**	

14.3. Κατεψυγμένα

Τα κατεψυγμένα προϊόντα τηγανίσματος (-16 έως -18 °C) κρυώνουν αρκετά το λάδι ή το λίπος, έτσι αυτό δεν ζεσταίνεται αρκετά γρήγορα και γι' αυτό αυτά τα τρόφιμα απορροφούν πάρα πολύ λάδι ή λίπος. Για να το αποφύγετε αυτό, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες σε μια δόση. Πρέπει να γεμίζετε με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως τη σήμανση Max στο εσωτερικό του καλαθιού τηγανίσματος **(3)** (ή των μικρών καλαθιών τηγανίσματος **(12)**).
- Ζεσταίνετε το λάδι τουλάχιστον 15 λεπτά πριν βάλετε μέσα το προϊόν τηγανίσματος.
- Θέστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **(7)** στη θερμοκρασία που δίνεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης ή στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος.
- Κατά προτίμηση, αφήστε το κατεψυγμένο προϊόν να ξεπαγώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από το τηγάνισμα. Απομακρύνετε όσο περισσότερο γίνεται τον πάγο ή το νερό, πριν βάλετε το προϊόν τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα.
- Βάλτε το προϊόν τηγανίσματος όσο γίνεται πιο αργά και προσεκτικά μέσα στη φριτέζα, διότι το καυτό λάδι ή λίπος μπορεί να εκτοξευθεί απότομα και με δύναμη.

14.4. Πώς θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες πρόσθετες ιδιάζουσες γεύσεις

Μερικά τρόφιμα, κυρίως το ψάρι, βγάζουν υγρά κατά το τηγάνισμα. Αυτά τα υγρά μαζεύονται στο λάδι τηγανίσματος ή στο λίπος και μπορούν να επηρεάσουν την οσμή ή τη γεύση του επόμενου προϊόντος τηγανίσματος που θα τοποθετηθεί για τηγάνισμα μέσα στο ίδιο λάδι ή λίπος.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία ώστε να έχετε πάλι γευστικά ουδέτερο λάδι ή λίπος:

- Ζεσταίνετε το λάδι ή λίπος περ. στους 150 °C και βάζετε δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά ματσάκια μαϊντανό στο καλάθι τηγανίσματος **(3)** (ή στα μικρά καλάθια τηγανίσματος **(12)**).
- Βυθίζετε το καλάθι τηγανίσματος **(3)** (ή τα μικρά καλάθια τηγανίσματος **(12)**) στο λίπος και κλείνετε το καπάκι.
- Περιμένετε, έως ότου το λάδι ή το λίπος να μην κοχλάζει άλλο, και απομακρύνετε το ψωμί ή τον μαϊντανό με μια τρυπητή κουτάλα. Το λάδι ή το λίπος έχει πάλι ουδέτερη γεύση.

14.5. Υγιεινή διατροφή

Οι διατροφολόγοι προτείνουν τη χρήση φυτικών ελαίων και λιπών, τα οποία περιέχουν μη κορεσμένα λιπαρά οξέα (π. χ. λινελαϊκό οξύ). Ωστόσο, αυτά τα λάδια και λίπη χάνουν γρηγορότερα τις θετικές τους ιδιότητες από ό,τι άλλα είδη και γι' αυτό πρέπει να αλλάζονται πιο συχνά.

Ακολουθείτε τις κατωτέρω οδηγίες:

- Αλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος. Όταν παρασκευάζετε με τη φριτέζα κυρίως πατάτες τηγανητές και περνάτε το λάδι ή το λίπος μετά από κάθε χρήση από σουρωτήρι, μπορείτε να το χρησιμοποιείτε 10 έως 12 φορές.
- Ωστόσο, μην χρησιμοποιείτε το λάδι ή το λίπος περισσότερο από έξι μήνες. Προσέχετε πάντα τις υποδείξεις επάνω στη συσκευασία.
- Γενικά, το λάδι ή το λίπος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για λιγότερο χρόνο, όταν τηγανίζετε κυρίως τρόφιμα με πρωτεΐνες, όπως κρέας ή ψάρι.
- Μην αναμιγνύετε φρέσκο λάδι με χρησιμοποιημένο.
- Αλλάζετε το λάδι ή το λίπος όταν κατά το ζέσταμα βγάζει αφρό, όταν παρουσιάζει οξεία γεύση ή οσμή ή όταν σκουραίνει ή/και παρουσιάζει πυκνότητα όπως το σιρόπι.

15. Πίνακας χρόνων τηγανίσματος

Ο πίνακας δίνει παραδείγματα για το ποια τρόφιμα και σε ποια θερμοκρασία πρέπει να τηγανίζονται και πόσος χρόνος τηγανίσματος απαιτείται για αυτά. Στην περίπτωση που οι οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος αποκλίνουν από αυτόν τον πίνακα, τηρείτε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Τρόφιμο	**Μέγ. ποσότητα**	**Χρόνος σε λεπτά**	**Ιδανική ποσότητα**	**Χρόνος σε λεπτά**	**Θερμοκρασία (περ.)**
Κεφτές (κατεψυγμένος)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Χοιρινά φιλέτα (παναρισμένα)	1000 g	15–20	350 g 2 τεμάχια	10–15	150 °C
Μερίδες κοτόπουλου (μεγάλα κομμάτια)	1000 g	15 - 18	500 g	13 –18	150 °C
Μερίδες κοτόπουλου (μικρά/μεσαία κομμάτια)	1000 g	10–20	400 g	7 - 15	150 °C
Πατάτες τηγανητές (φρέσκες)	850 - 900 g	10-14 / 3-4	567 - 600 g	10-14 / 3-4	150 °C/170 °C
Πατάτες τηγανητές (κατεψυγμένες)	850 - 900 g	**βλ. στοιχεία κατασκευαστή**	567 - 600 g	**βλ. στοιχεία κατασκευαστή**	
Γαρίδες (φρέσκες)	1000 g	3–7	400 g	3–4	130 °C
Μανιτάρια	800 g	5–6	400 g	5–6	170–190 °C

Στα στοιχεία βαθμών μπορεί να υπάρχουν ελάχιστες αποκλίσεις θερμοκρασίας. Οι αναφερόμενες στον πίνακα τιμές αποτελούν κατευθυντήριες τιμές. Ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων, οι χρόνοι μπορεί να ποικίλουν.

Το καλάθι τηγανίσματος **(3)** (ή τα μικρά καλάθια τηγανίσματος **(12)**) επιτρέπεται να γεμίζει(-ουν) με προϊόν τηγανίσματος το πολύ έως τη σήμανση μέγιστου Max στο εσωτερικό.

16. Απόρριψη

16.1. Απόρριψη της συσκευής και της συσκευασίας





Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

17. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς. Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών. Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π. χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 523479_2601 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια επικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.

17.1. Σέρβις

(GR) **Σέρβις Ελλάδα**
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

(CY) **Σέρβις Κύπρος**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

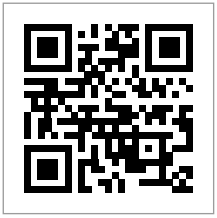
IAN 523479_2601

17.2. Εισαγωγέας

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

18. Παραγγελία ανταλλακτικών

Μπορείτε πάντα να παραγγέλνετε με ευκολία ανταλλακτικά για το προϊόν αυτό στο ίντερνετ, στην ηλεκτρονική διεύθυνση **www.kompernass.com**.



Σαρώστε τον κωδικό QR με το Smartphone/Tablet σας. Με αυτό τον κωδικό QR, μεταβαίνετε απευθείας στον ιστότοπό μας και μπορείτε να δείτε και να παραγγείλετε τα διαθέσιμα ανταλλακτικά.

Υποδειξη

- Εάν έχετε προβλήματα με την ηλεκτρονική παραγγελία, μπορείτε να απευθυνθείτε τηλεφωνικά ή με email στο κέντρο σέρβις μας.
- Όταν κάνετε την παραγγελία σας, να αναφέρετε πάντα τον κωδικό προϊόντος (IAN) 523479_2601.
- Δεν είναι δυνατή η ηλεκτρονική παραγγελία των ανταλλακτικών για όλες τις χώρες παράδοσης.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 140

2. Lieferumfang 140

3. Gerätebeschreibung/Zubehör 140

4. Verwendete Warnhinweise und Symbole 140

5. Technische Daten 141

6. Sicherheitshinweise 141

7. Vor dem ersten Gebrauch 143

8. Acrylamidarme Zubereitung 143

9. Frittieren 143

9.1. Vorbereitungen 143

9.2. Lebensmittel frittieren 144

9.3. Festes Frittierfett 144

10. Nach dem Frittieren 145

11. Frittierfett wechseln 145

12. Reinigung und Pflege 145

13. Lagerung 146

14. Tipps 146

14.1. Pommes frites aus frischen Kartoffeln 146

14.2. Tiefgekühlte Pommes frites 146

14.3. Tiefkühlkost 147

14.4. Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden. 147

14.5. Gesunde Ernährung 147

15. Tabelle Frittierzeiten 148

16. Entsorgung 148

16.1. Gerät und Verpackung entsorgen. 148

17. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 149

17.1. Service 149

17.2. Importeur 149

18. Ersatzteile bestellen 150

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.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

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.

(i) 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.

(i) Hinweis

► Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend" gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.

► Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

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

ⓘ 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.

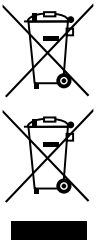
Lebensmittel	**max. Menge**	**Zeit in Minuten**	**optimale Menge**	**Zeit in Minuten**	**Temperatur (ca.)**
Frikadelle (gefroren)	1000 g	7 - 13	500 g	7 - 10	150 °C
Schweinekoteletts (paniert)	1000 g	15–20	350 g 2 Stück	10–15	150 °C
Hühnchenportionen (große Stücke)	1000 g	15 - 18	500 g	13 –18	150 °C
Hühnchenportionen (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

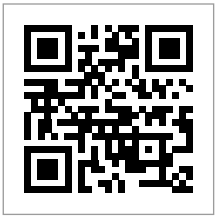
IAN 523479_2601

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 · Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stanje informacija · Trenutno stanje informacija
Stanje informacija · Статус на информациите · Statusi i informacionit · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen: 03/2026 · Ident.-No.: SEF32000C5-032026-1