SILVERCREST®

MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE SFM 850 A4

(FI)
RASVAKEITIN JA FONDUEPATA
Käyttöohje

(SE)
MINIFRITÖS MED FONDUE-FUNKTION
Bruksanvisning

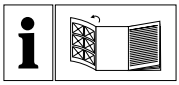
(PL)
MINI FRYTKOWNICA Z FONDUE
Instrukcja obsługi

(LT)
NEDIDELĖ GRUZDINTUVĖ SU FONDIU INDU
Naudojimo instrukcija

(DE) (AT) (CH)
MINI-FRITTEUSE MIT FONDUE
Bedienungsanleitung

IAN 315048

(FI) (SE)
(PL) (LT)



(FI)

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

(SE)

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

(PL)

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

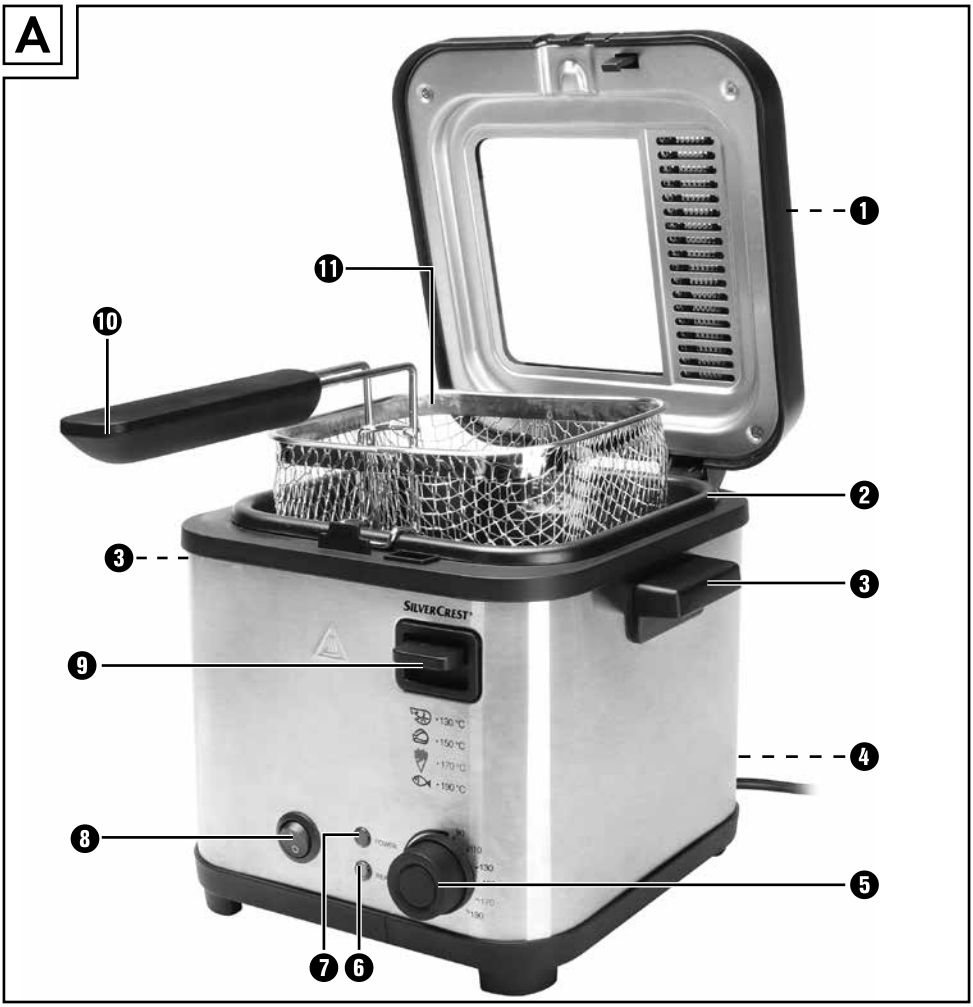
(LT)

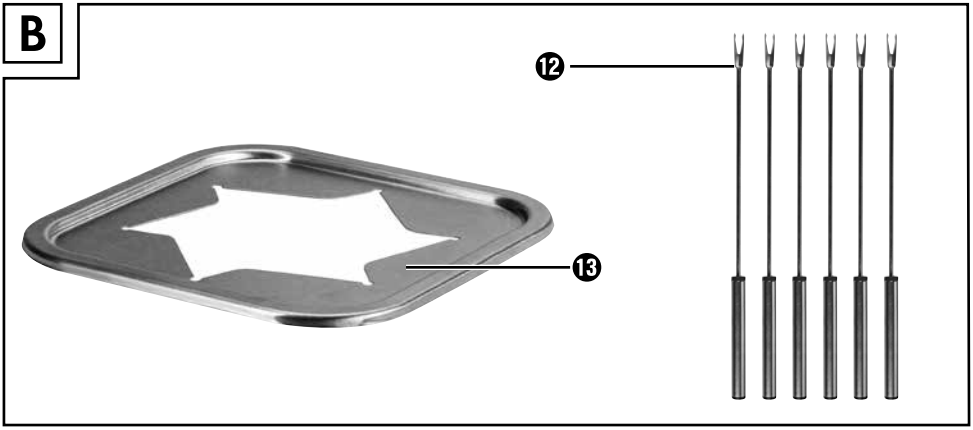
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

(DE) (AT) (CH)

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

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	25
PL	Instrukcja obsługi	Strona	49
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	73
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	97


A
1
11
10
2
3
3
SILVERCREST
9
4
8
5
7
6


B
12
13

Sisällysluettelo

Johdanto 2

Tarkoituksenmukainen käyttö 2

Toimitussisältö ja kuljetustarkastus 3

Pakkauksen hävittäminen 3

Laitteen osat/lisävarusteet 4

Tekniset tiedot 4

Turvallisuusohjeet 5

Ennen ensimmäistä käyttöä 8

Akryyliamiditon valmistus 8

Friteeraus 8

Esivalmistelut 8
Elintarvikkeiden friteeraus 11
Kiinteä friteerausrasva 12

Friteerauksen jälkeen 13

Fondyy 13

Friteerausrasvan vaihtaminen 14

Puhdistaminen ja hoito 15

Varastointi 17

Vinkkejä 18

Itsetehdyt ranskalaiset perunat 18
Pakasteruoat 18
Näit pääset eroon epätoivotusta sivumausta 19
Terveellinen ravinto 19

Friteerausaikataulukko 20

Vianetsintä 21

Liite 21

Laitteen hävittäminen 21
Kompernass Handels GmbH:n takuu 22
Huolto 23
Maahantuoja 23

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta!

Olet valinnut modernin ja laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Tarkoituksenmukainen käyttö

Tämä laite on suunniteltu yksinomaan elintarvikkeiden friteeraamiseen ja fondyiden valmistamiseen rasvassa tai keitinliemessä yksityisissä kotitalouksissa. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

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

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi …

- myymälöiden, toimistojen tai muiden kaupallisten tilojen työntekijöille tarkoitetuissa keittiöissä
- hotellien, motellien tai muiden asuntoloiden asiakkaille
- majatalojen aamiaistiloissa.

⚠ VAROITUS!

Tarkoituksenvastaisesta käytöstä aiheutuva vaara!

Vaaratilanteita voi syntyä, jos laitetta käytetään määräystenvastaisesti tai muulla kuin tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

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

OHJE

► Laite voi olla vaarallinen, jos sitä käytetään määräysten vastaisesti ja/tai muihin kuin sille suunniteltuihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitetta ainoastaan sille suunniteltuihin käyttötarkoituksiin. Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja. Emme vastaa mistään vahingoista, jotka ovat aiheutuneet määräystenvastaisesta käytöstä, virheellisesti suoritetuista korjauksista, luvattomista muutoksista tai muiden kuin hyväksyttyjen varaosien käytöstä. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä. Laite ei ole lasten leikkikalu.

Toimitussisältö ja kuljetustarkastus

Vakiotoimitus sisältää seuraavat osat:

- Rasvakeitin ja fonduepata
- Friteerauskori ja kahva
- Fondyy-rengas
- 6 fondyy-varrasta
- Käyttöohje

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

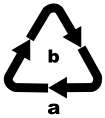
OHJE

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

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan kierrättää.

Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.
Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät, ja lajittele ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:
1–7: muovit,
20–22: paperi ja pahvi,
80–98: komposiittimateriaalit.

OHJE

► Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuuajan, jotta voit takuutapauksessa pakata laitteen asianmukaisesti.

Laitteen osat/lisävarusteet

1. Metallinen kestosuodatin
2. Friteerausastia
3. Kädensijat
4. Johtopidike
5. Lämpötilansäädin
6. Ready-merkkivalo
7. Power-merkkivalo
8. Virtakytkin (O/I)
9. Kannen avauspainike
10. Kahva
11. Friteerauskori
12. Fondue-vartaat
13. Fondyy-rengas

Tekniset tiedot

Verkkojännite	230 V ~ (vaihtovirta), 50/60 Hz
Nimellisteho	850 W
Tilavuus, öljy	noin 1,2 litraa MAX-merkintään asti
Tilavuus, kiinteä rasva	noin 1 kg
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

Turvallisuusohjeet

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

- Pidä huoli siitä, ettei virtajohto kastu tai altistu kosteudelle käytön aikana. Vedä virtajohto siten, ettei se jää kiinni tai vaurioidu muulla tavalla.
- Liitä laite pistorasiaan, jonka verkkojännite on 230 V ~, 50/60 Hz.
- Anna vialliset pistokkeet tai virtajohdot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

Älä koskaan upota laitetta ja virtajohtoa veteen, äläkä puhdista sitä juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

⚠ VAROITUS! PALOVAARA!

- Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää laitteen käytössä.
- Älä koskaan sulata rasvakeittimessä rasvapaloja. Koska rasva ei aluksi peitä kuumennusyksikköä, syntyvä korkea lämpötila voi vahingoittaa kuumennusyksikköä tai aiheuttaa tulipalon! Sulata rasva ensin kattilassa tai vastaavassa.

⚠ VAROITUS! PALOVAARA!

- Älä käytä laitetta kuumien pintojen läheisyydessä.
- Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana valvomatta.

Huomio! Kuuma pinta!

Älä koskaan käytä vettä rasvakeittimen sammuttamiseen!

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

HUOMIO! LAITEVAURIOITA!

- Älä koskaan täytä friteerausastiaan rasvaa yli MAX-merkinnän tai MIN-merkintää vähemmän. Varmista jokaisella päällekytkentäkerralla, että keittimessä on riittävästi rasvaa tai öljyä.
- Älä koskaan kytke laitetta päälle silloin, kun friteerausastiassa ei ole öljyä tai nestemäistä rasvaa. Muuten laite saattaa ylikuumentua.
- Rasvakeitin on tarkoitettu vain elintarvikkeiden friteeraamiseen. Sitä ei ole suunniteltu nesteiden keittämiseen.
- Kun käytät tämän laitteen fondyy-toimintoa huomioi, että tällä laitteella voidaan valmistaa vain perinteisiä fondyy-ruokia, joissa käytetään öljyä/rasvaa tai keitinlientä. Älä käytä laitetta suklaa- tai juustofondyihin.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin käytät rasvakeitintä ensimmäistä kertaa, puhdista yksittäiset osat perusteellisesti ja kuivaa ne huolella (katso kohta "Puhdistaminen ja hoito").

Akryyliamiditon valmistus

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

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

Friteeraus

Tässä rasvakeittimessä on suositeltavaa käyttää friteerausöljyä tai nestemäistä friteerausrasvaa. Voit myös käyttää kiinteää friteerausrasvaa. Lue siitä ensin lisää kohdasta "Kiinteä friteerausrasva".

Esivalmistelut

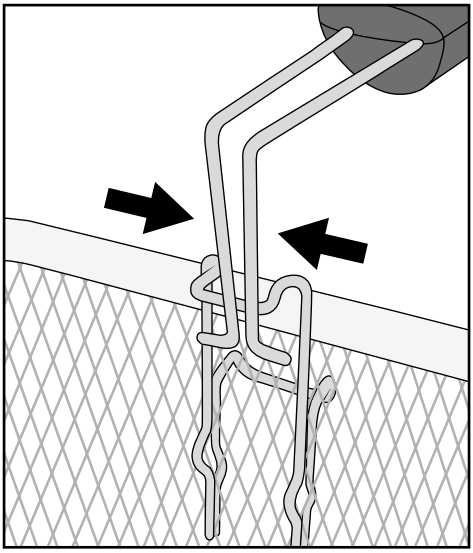
1) Aseta laite vaakatasoon tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestävälle tasolle.

OHJE

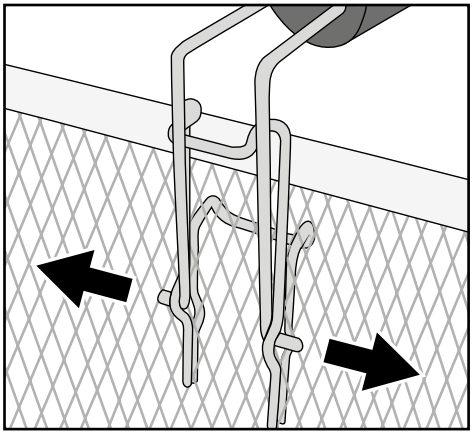
► Jos haluat asettaa rasvakeittimen liedelle liesituulettimen alle, varmista, ettei liesi ole päällä.

2) Avaa virtajohto kokonaan johtopidikkeestä ❹.
3) Paina kannen avauspainiketta ❾. Kansi ponnahtaa auki.
4) Nosta friteerauskori ⓫ pois ja kiinnitä kahva ⓾:

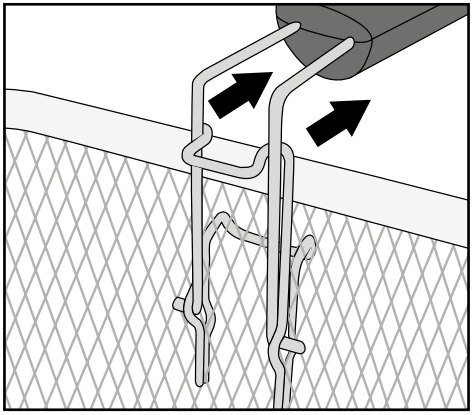
– Purista kahvan ⑩ tankoja hieman yhteen niin, että pidiketapit voidaan työntää sisältäpäin friteerauskorin ⑪ silmukoihin:



– Vapauta sitten kahvan ⑩ yhteenpuristetut tangot niin, että ne ulottuvat korin silmukoiden läpi:



– Vedä kahvaa ⑩ taaksepäin niin, että se lukittuu:



– Kahva ⑩ on nyt kiinni friteerauskorissa ⑪.

OHJE

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

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

5) Täytä kuiva ja tyhjä friteerausastia ❷ öljyllä, nestemäisellä tai sulatetulla rasvalla (noin 1,2 litraa öljyä tai noin 1 kg kiinteää rasvaa).

OHJE

► Älä täytä rasvaa tai öljyä friteerausastiassa ❷ olevan MAX-merkinnän yli tai MIN-merkintää vähemmän.

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

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

6) Aseta friteerauskori ⑪ takaisin keittimeen.

7) Sulje kansi niin, että se lukittuu.

Elintarvikkeiden friteeraus

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

1) Työnnä pistoke pistorasiaan.
2) Aseta virtakytkin ❽ ”I”-asentoon. Power-merkkivalo ❼ syttyy.
3) Käännä lämpötilansäädin ❺ halutulle lämpötilalle. Öljy tai rasva kuumennetaan haluttuun lämpötilaan. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, Ready-merkkivalo ❻ syttyy.

OHJE

► Suosittelemme, että laitteen annetaan lämmetä vähintään 10 –15 minuuttia ennen friteerauksen aloittamista.

OHJE

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

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

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Kansi ja keitin ovat friteerauksen aikana erittäin kuumia. Koske siksi friteerauksen aikana ainoastaan kädensijoihin ❸! Palovamman vaara! Käytä patakintaita.

4) Paina kannen avauspainiketta ❾.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Ole varovainen friteerauskoria ⓫ täyttäessäsi! Se on erittäin kuuma!

5) Nosta friteerauskori ⓫ rasvakeittimestä. Laita friteerattavat elintarvikkeet rasvakeittimeen. Friteerauskoriin ⓫ saa täyttää maksimissaan sen verran elintarvikkeita, että rasva peittää elintarvikkeet täysin, kun friteerauskori ⓫ lasketaan friteerauskeittimeen. Älä ylitä friteerauskorissa ⓫ olevaa MAX-merkintää.

6) Laske friteerauskori ⓫ varovasti kuumaan öljyyn tai rasvaan.

7) Sulje laitteen kansi.

OHJE

► Friteerausta voidaan valvoa laitteen kannessa olevan tarkastusikkunan läpi.

Kiinteä friteerausrasva

Jotta rasva ei roiskuisi eikä laite kuumenisi liikaa, tee seuraavat varotoimenpiteet, kun käytät kiinteää friteerausrasvaa:

- Kun käytät tuoretta rasvaa, sulata rasvapalat ensin tavallisessa kattilassa hitaasti pienellä lämmöllä. Kaada sulanut rasva varovasti rasvakeittimeen. Liitä vasta sitten pistoke pistorasiaan ja kytke rasvakeitin päälle.
- Kun rasva on käytön jälkeen jähmettynyt, säilytä rasvakeitin huoneenlämmössä.
- Jos rasva on liian kylmää, se voi uudelleen sulatettaessa roiskua! Tee jähmettyneeseen rasvaan reikiä puu- tai muovitikulla tämän estämiseksi. Varmista, ettei friteerausastian ❷ pinnoite vaurioidu!
- Rasvan sulattamiseksi liitä pistoke pistorasiaan, aseta virtakytkin ❽ asentoon "I" ja pyöritä lämpötilansäädin ❺ 130 °C:seen.
  Power-merkkivalo ❼ syttyy.
- Odota, kunnes rasva on täysin sulanut. Ready-merkkivalo ❻ voi sulatuksen aikana syttyä ja sammua useaan kertaan. Säädä haluttu friteerauslämpötila vasta sitten, kun rasva on täysin sulanut.

Friteerauksen jälkeen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Älä koskaan koske friteerauskoriin ⓫ friteerauksen jälkeen. Se on erittäin kuuma! Nosta friteerauskori ⓫ rasvakeittimestä vain kahvasta ⓾ kiinni pitämällä!

1) Kun elintarvikkeet on friteerattu, paina kannen avauspainiketta ❾ niin, että kansi pongahtaa auki.
2) Nosta friteerauskoria ⓫ ja ripusta se keittimen reunalle niin, että ylimääräinen rasva pääsee tippumaan pois.
3) Säädä lämpötilansäädin ❺ minimiasentoon.
4) Sammuta laite asettamalla virtakytkin ❽ ”O”-asentoon.
5) Irrota pistoke pistorasiasta.
6) Kun ylimääräinen rasva on tippunut friteeratuista elintarvikkeista, nosta friteerauskori ⓫ varovasti rasvakeittimestä.
7) Kaada friteeratut elintarvikkeet kulhoon tai siivilään (imukykyisen talouspaperin päälle!).

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

Fondyy

Voit käyttää rasvakeitintä myös fondyy-patana.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

► Älä käytä laitetta suklaa- tai juustofondyyn valmistamiseen!
Käytä fondyyn valmistamiseen tällä laitteella ainoastaan rasvaa/öljyä tai keittolientä.

1) Valmistele laite kohdassa ”Valmistelut” kuvatulla tavalla.
2) Avaa laitteen kansi ja aseta fondyy-rengas ⓭ rasvakeittimen ❷ reunalle ja sulje sen jälkeen laitteen kansi.
3) Työnnä pistoke pistorasiaan.
4) Aseta virtakytkin ❽ ”I”-asentoon. Power-merkkivalo ❼ syttyy.

5) Aseta lämpötilansäädin ❺ haluttuun lämpötilaan.
Perinteinen fondyy öljyllä/rasvalla: Käytä suuntaa-antavana apua kohdassa "Elintarvikkeiden friteeraus" esitettyä taulukkoa.
Fondyy keittoliemellä: Aseta lämpötila 90 °C:n ja 110 °C:n välille (noin 100 °C). Keittoliemen pitäisi kiehua hiljalleen.

6) Kun asetettu lämpötila on saavutettu, avaa laitteen kansi.

7) Pistä kypsennettävät elintarvikkeet fondyy-vartaisiin ⓬, ja aseta fondyy-vartaat ⓬ varovasti friteerausastiaan ❷. Fondyy-renkaan ⓭ jokaiseen loveen voidaan asettaa yksi fondyy-varras ⓬.

Kypsennettävän elintarvikkeen tyypistä ja koosta riippuen elintarvikkeet kypsyvät vartaassa muutamassa minuutissa.

8) Nosta fondyy-varras ⓬ varovasti keittimestä, ja irrota kypsät elintarvikkeet. Sen jälkeen voit asettaa fondyy-vartaaseen ⓬ lisää elintarvikkeita ja kypsentää ne kuumassa rasvassa/keitinliemessä.

9) Kun haluat lopettaa fondyy-ruokien valmistamisen, säädä lämpötilansäädin ❺ minimiasetukselle, säädä virtakytkin ❽ "O"-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.

Friteerausrasvan vaihtaminen

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

1) Paina kannen avauspainiketta ❾ ja irrota kansi (katso kohta "Puhdistaminen ja hoito").

2) Poista friteerauskori ⓫.

3) Ota kiinni laitteen sivulla sijaitsevista kädensijoista ❸ ja kaada öljy tai rasva laitteen vasemman takakulman ja siinä olevan kaatouran (↖) avulla soveltuviin astioihin, esimerkiksi pulloihin. Tässä on hyvä käyttää suppiloa.

OHJE

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

4) Puhdista kaikki rasvakeittimen osat huolellisesti kohdassa "Puhdistaminen ja hoito" kuvatulla tavalla.

5) Täytä rasvakeittimeen uutta öljyä kohdassa "Friteeraus" kuvatulla tavalla.

Puhdistaminen ja hoito

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

► Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.

Älä missään tapauksessa upota laitetta nesteisiin! Tämä voi aiheuttaa sähköiskusta johtuvan hengenvaaran, ja laite voi vaurioitua.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

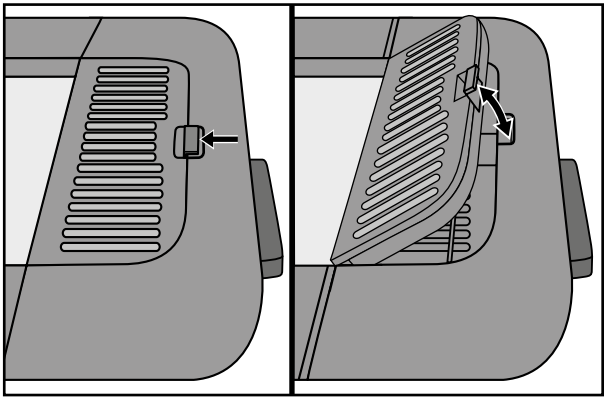
► Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

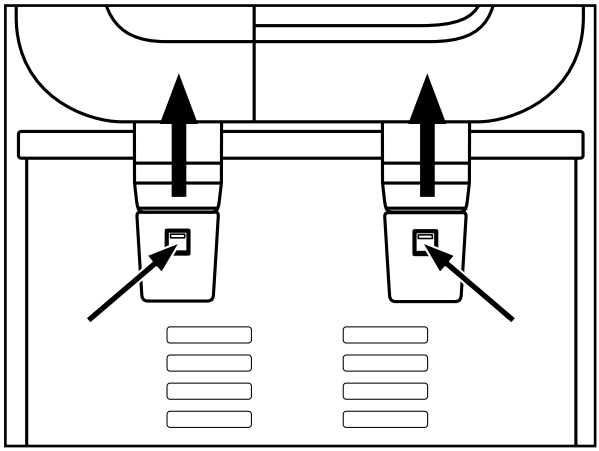
► Älä käytä puhdistamiseen syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita tai materiaaleja esim. hankausnestettä tai teräsvillaa. Ne voivat vaurioittaa laitteen pintaa!

Irrota rasvakeittimen osat toisistaan puhdistamisen helpottamiseksi:

1) Avaa metallisen kestosuodattimen ❶ päällä oleva suojus, ja ota se pois:



2) Avaa laitteen kansi. Paina jollakin puikolla tai vastaavalla laitteen takapuolella olevien saranoiden kannattimissa oleviin reikiin ja irrota laitteen kansi vetämällä sitä samanaikaisesti ylöspäin saranoiden kannattimilta:



3) Poista friteerauskori ⓫.

- Friteerauskori ⓫ voidaan pestä astianpesukoneessa. Se soveltuu pestäväksi astianpesukoneessa. Poista tätä ennen kuitenkin kahva ⓾.

OHJE

► Ennen ensimmäistä käyttöä friteerauskori ⓫ on pestävä käsin. Ennen kuin friteerauskori ⓫ voidaan pestä astianpesukoneessa, se on täytynyt kastaa öljyyn.
Kuivaa friteerauskori ⓫ hyvin ennen seuraavaa käyttöä.

- Heti kun rasva/öljy on jäähtynyt, kaada se pois friteerausastiasta ❷ (ks. kohta "Friteerausrasvan vaihtaminen").
- Puhdista kahva ⓾, metallinen kestosuodatin ❶, fondyy-vartaat ⓬ ja fondyy-rengas ⓭ lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huuhtele kaikki osat sen jälkeen puhtaalla vedellä.
- Puhdista runko ja friteerausastia ❷ kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta. Pyyhi tämän jälkeen pelkällä vedellä kostutetulla liinalla perusteellisesti niin, ettei friteerausastiaan ❷ jää pesuainejäämiä. Kuivaa runko ja friteerausastia❷ hyvin.

- Pese laitteen kansi lämpimässä vedessä, johon on lisätty mietoa astianpesuainetta. Huuhtele lopuksi vedellä.
  Kuivaa laitteen kansi hyvin, ja aseta se pystyasentoon niin, että kannen sisälle jäänyt vesi pääsee valumaan pois.
  Huomaa, että kannen on oltava täysin kuiva ennen seuraavaa käyttökertaa!
- Pese metallinen kestosuodatin ❶ lämpimässä vedessä, johon on lisätty mietoa astianpesuainetta ja huuhtele puhtaalla vedellä.

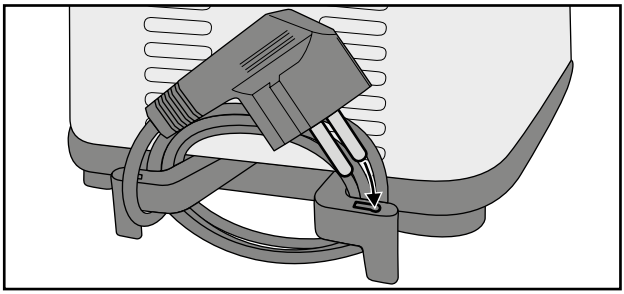
4) Kuivaa kaikki osat hyvin ennen niiden kokoamista.
5) Aseta metallinen kestosuodatin ❶ takaisin laitteen kannessa olevaan syvennykseen ja sulje suojus metallisen kestosuodattimen ❶ päälle.
6) Aseta laitteen kansi takaisin kiinni laitteeseen siten, että saranat asettuvat tiiviisti paikoilleen laitteen takapuolella oleviin saranoiden kannattimiin.

OHJE

► Muut huoltotyöt on jätettävä valtuutetun ammattiliikkeen tai asiakaspalvelun hoidettavaksi.

Varastointi

1) Nosta tai kanna laitetta kotelon sivuilla olevista kädensijoista ❸.
2) Kiedo virtajohto laitteen pohjassa olevan johtopidikkeen ❹ ympärille. Työnnä lopuksi toinen virtapistokkeen piikeistä toiseen johtopidikkeen ❹ rei'istä:



3) Friteerauskorin ⓫ kahva ⓾ voidaan irrottaa varastoinnin ajaksi ja asettaa friteerauskoriin ⓫ siten, että friteerauskori ⓫ mahtuu sisälle rasvakeittimeen.
4) Varastoi rasvakeitin aina niin, että kansi on kiinni. Näin rasvakeittimen sisäpuoli säilyy puhtaana ja pölyttömänä.

Vinkkejä

Itsetehdyt ranskalaiset perunat

- Friteeraukseen käytettävien perunoiden on oltava hyvälaatuisia ja iduttomia.
- Friteerattavaksi sopivat parhaiten jauhoiset tai pääosin kiinteät perunalajikkeet.
- Pienennä kuoritut perunat halutun muotoisiksi (tikut tai viipaleet).
- Laita perunat veteen ennen jatkokäyttöä noin tunniksi. Näin osa akryyliamidin muodostumista edistävästä sokerista poistuu.
- Anna perunoiden kuivua hyvin.
- Friteeraa itsetehtyjä ranskalaisia perunoita aina kaksi kertaa:
  - ensin 8 – 12 minuuttia noin 150 °C:ssa ja sen jälkeen 3 – 4 minuuttia 170 °C:ssa riippuen siitä, kuinka tummia ranskalaisia haluat.
- Pakasteranskalaiset ovat esikeitettyjä, minkä vuoksi niille riittää yksi friteerauskerta. Noudata pakkauksen ohjeita.

Pakasteruoat

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

- Älä friteeraa suuria määriä kerrallaan. Täytä friteerauskoriin ⓫ friteerattavia elintarvikkeita enintään sen sisällä olevaan Max-merkintään asti.
- Kuumenna öljyä vähintään 15 minuuttia, ennen kuin laitat friteerattavat elintarvikkeet keittimeen.
- Säädä lämpötilansäädin ❺ tässä käyttöohjeessa tai friteerattavien elintarvikkeiden tuotepakkauksessa ohjeistettuun lämpötilaan.
- On suositeltavaa antaa pakasteruokien sulaa huoneenlämpötilaan ennen friteeraamista. Poista pakastetuista elintarvikkeista niin paljon jäätä ja vettä kuin mahdollista, ennen kuin laitat ne rasvakeittimeen.
- Laske friteerattavat elintarvikkeet mahdollisimman hitaasti keittimeen, sillä pakasteruoat voivat saada kuuman öljyn tai rasvan kuplimaan nopeasti ja voimakkaasti.

Näit pääset eroon epätoivotusta sivumausta

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

Toimi seuraavasti saadaksesi jälleen maultaan neutraalia öljyä tai rasvaa:

- Kuumenna öljy tai rasva noin 150 °C:seen ja laita kaksi ohutta leivänsiivua tai pari pientä persiljanoksaa friteerauskoriin ⓫.
- Laske friteerauskori ⓫ rasvaan ja sulje kansi.
- Odota, kunnes öljy tai rasva lakkaa kuplimasta ja poista leipä tai persilja reikäkauhalla. Nyt öljy tai rasva on maultaan jälleen neutraalia.

Terveellinen ravinto

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

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

Friteerausaikataulukko

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

Elintarvike	Lämpötila (noin)	Aika minuutteina
Jauhelihapihvi (pakaste)	150 °C	2 – 5 minuuttia
Porsaankyljykset (leivitetyt)	150 °C	12 – 25 minuuttia
Kananpalat (suuret palat)	150 °C	8 – 18 minuuttia
Kananpalat (pienet/keskikokoiset palat)	150 °C	7 – 17 minuuttia
Ranskalaiset perunat (tuore)	150 °C/170 °C	8 – 12 minuuttia/ 3 – 4 minuuttia
Ranskalaiset perunat (pakaste)	katso valmistajan antamat ohjeet	katso valmistajan antamat ohjeet
Katkaravut (tuoreet)	130 °C	2 – 5 minuuttia
Sienet	170 – 190 °C	3 – 5 minuuttia

OHJE

- ► Ohjeistetuissa lämpötiloissa voi olla vähäisiä eroja. Yllä olevassa taulukossa annetut arvot ovat suuntaa antavia. Lämpötilat koskevat noin 150 – 200 gramman suuruista määrää. Ajat saattavat vaihdella aina elintarvikkeiden ominaisuuksien mukaan.
- ► Friteerauskorin ⓫ saa täyttää enintään sen sisällä olevaan Max-merkintään asti.

Vianetsintä

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	MAHDOLLISET RATKAISUT
Laite ei toimi. tai Power-merkkivalo ❼ ei pala.	Laitetta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Liitä laite pistorasiaan.
	Laite on vaurioitunut.	Ota yhteyttä huoltoon.
	Laite on kytketty pois päältä.	Käynnistä laite virtakytkimestä ❽.
Ready-merkkivalo ❻ ei pala.	Öljy/rasva ei ole vielä lämmennyt säädettyyn lämpötilaan.	Odota muutamia minuutteja, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.

Jos viat eivät korjaudu yllä annetuilla ohjeilla tai jos havaitset joitakin muita häiriöitä, käänny huoltomme puoleen.

Liite

Laitteen hävittäminen

Älä missään tapauksessa hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.

Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuittia todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

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

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

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

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

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

Toiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät tyyppikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.

Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmia.

Huolto

FI **Huolto Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 315048

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite.
Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning 26
Föreskriven användning 26
Leveransens innehåll och transportinspektion 27
Kassera förpackningen 27
Beskrivning/tillbehör 28
Tekniska data 28
Säkerhetsanvisningar 29
Före första användningen 32
Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid 32
Fritering 32
Förberedelser 32
Fritera livsmedel 35
Fast frityrfett 36
Efter friteringen 37
Fondue 37
Byta frityrfett 38
Rengöring och skötsel 39
Förvaring 41
Tips 42
Hemlagade pommes frites 42
Djupfrysta livsmedel 42
Hur man blir av med oönskad bismak 43
Sund kost 43
Tabell över friteringstider 44
Åtgärda fel 45
Bilaga 45
Kassera produkten 45
Garanti från Kompernass Handels GmbH 46
Service 47
Importör 47

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en modern produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att fritera livsmedel och göra fondue med fett eller buljong i privata hushåll. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Använd bara produkten inomhus i torra utrymmen och aldrig utomhus.

Den här produkten ska inte användas …

- i kök för butiks- eller kontorspersonal eller på andra arbetsplatser,
- av gäster på hotell, motell och liknande,
- på bed&breakfast-pensionat,
- eller i primitiva lantkök.

⚠ VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

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

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

OBSERVERA

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

Leveransens innehåll och transportinspektion

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Minifritös med fondue-funktion
- Friteringskorg och handtag
- Fonduering
- 6 fonduespett
- Bruksanvisning

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

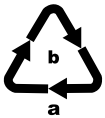
OBSERVERA

► Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
► Om någonting saknas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du kontakta vår service hotline (se kapitel ***Service***).

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.

Genom att återföra förpackningsmaterialet till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.
Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen och dela ev. upp dem därefter så att du kan sopsortera dem rätt. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:
1–7: Plast,
20–22: Papper och kartong,
80–98: Komposit.

OBSERVERA

► Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa ner produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Beskrivning/tillbehör

1. Permanent metallfilter
2. Friteringskärl
3. Handtag
4. Kabelhållare
5. Temperaturreglage
6. Kontrollampa Ready
7. Kontrollampa Power
8. På/Av-knapp (O/I)
9. Upplåsningsknapp till lock
10. Handtag
11. Friteringskorg
12. Fonduespett
13. Fonduering

Tekniska data

Nätspänning	230 V ~ (växelström), 50/60 Hz
Nominell effekt	850 W
Oljevolym	ca 1,2 liter upp till MAX-markeringen
Volym fast fett	ca 1 kg
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

⚠ VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Anslut produkten till ett eluttag med en nätspänning på 230 V ~, 50/60 Hz.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.

Doppa aldrig ner produkten i vatten och rengör inte heller dess delar under rinnande vatten.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Den här produkten får inte användas av barn som är mellan 0 och 8 år gamla. Den här produkten kan användas av barn från 8 år och över om de hålls under uppsikt hela tiden. Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instrueras i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn under 8 år.
- Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte göras av barn.
- Se till så att produkten står stadigt.
- Om produkten faller i golvet eller skadas på annat sätt får den inte användas mera. Lämna in den till kvalificerad fackpersonal för kontroll och ev. reparation.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- När man friterar kommer det ut het ånga, särskilt när man öppnar locket. Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du häller olja eller flytande fett i fritösen. Annars stänker och sprutar det heta frityrfettet ut.
- Torka alla livsmedel noga innan du lägger dem i fritösen. Annars stänker och sprutar det heta frityrfettet ut.
- Var extra försiktig när du handskas med djupfrysta livsmedel. Ta bort alla isbitar. Ju mera is som finns kvar, desto mer stänker det av den heta oljan eller fettet.
- Delar av produkten blir heta när den används. Rör inte dessa delar, då kan du bränna dig.
- Produkten måste ställas så att den står stadigt med handtagen för att undvika att flytande vätska spills ut.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Smält aldrig fast fett (i block) i fritösen. Genom den höga temperatur som uppstår innan fettet täcker värmeelementet kan elementet skadas och det kan börja brinna! Smält fast fett i förväg i en kastrull eller liknande.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- Använd inte produkten i närheten av heta ytor.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.

Akta! Ytan är mycket het!

Använd aldrig vatten för att släcka eld i fritösen!

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

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

Före första användningen

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

Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid

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

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

Fritering

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

Förberedelser

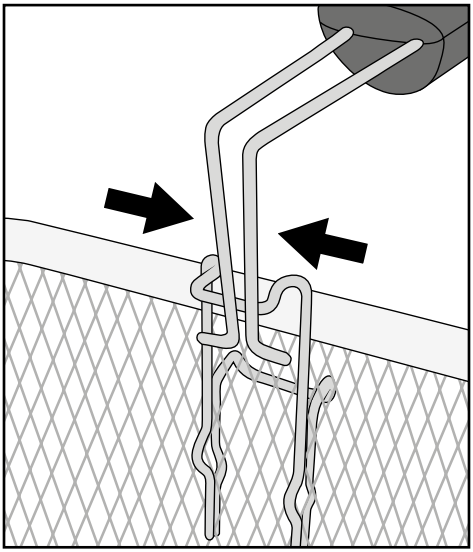
1) Ställ fritösen på en horisontell, jämn och stabil yta som tål värme.

OBSERVERA

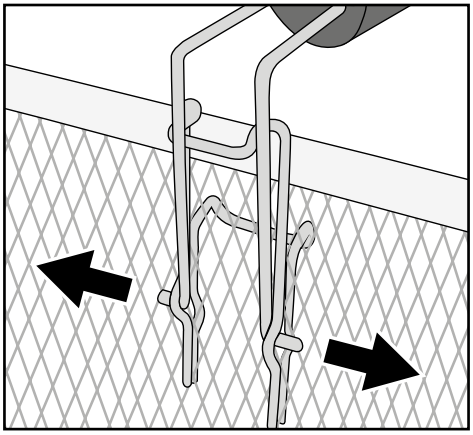
► Om du tänker ställa fritösen på spisen under köksfläkten måste du kontrollera att spisen är avstängd.

2) Linda ut hela kabeln från hållaren ❹.
3) Tryck på upplåsningsknappen ❾ för att öppna locket. Locket fälls upp.
4) Ta ut friteringskorgen ⓫ och fäst handtaget ⓾:

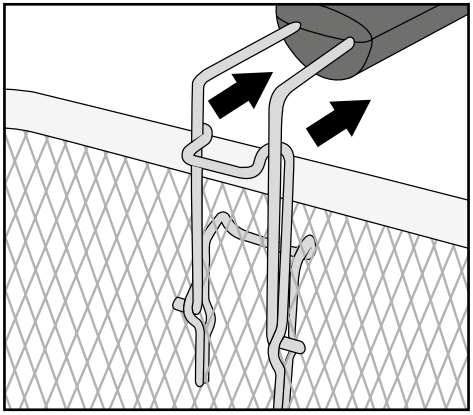
– Tryck ihop handtagets ⑩ skaft en aning så att bultarna kan föras in från insidan i friteringskorgens ⑪ öglor:



– Släpp de hoptryckta stavarna på handtaget ⑩ så att bultarna sticker ut genom öglorna:



– Dra handtaget ⑩ bakåt tills det snäpper fast:



– Handtaget ⑩ sitter nu fast på friteringskorgen ⑪.

OBSERVERA

► Använd bara olja eller annat fett som inte skummar enligt märkningen och som lämpar sig för fritering. Den informationen finns på förpacksningen eller etiketten.

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

5) Fyll det torra och tomma friteringskärlet ❷ med olja, flytande eller smält fett (ca 1,2 l olja eller ca 1 kg fast fett).

OBSERVERA

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

⚠ VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

► Strömkabeln får inte komma i kontakt med fritösens heta delar. Det finns risk för elchocker!

6) Sätt in friteringskorgen ⑪ igen.

7) Stäng locket så att det snäpper fast.

Fritera livsmedel

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

► Använd aldrig fritösen utan olja eller fett!

1) Sätt kontakten i ett eluttag.
2) Sätt På/Av-knappen ❽ på läge I. Kontrollampan Power ❼ tänds.
3) Vrid temperaturreglaget ❺ till önskad temperatur. Oljan eller fettet värms nu upp till den inställda temperaturen. När fettet kommit upp i rätt temperatur tänds kontrollampan Ready ❻.

OBSERVERA

► Vi rekommenderar att låta produkten värmas upp i minst 10 – 15 minuter innan man friterar.

OBSERVERA

Rätt friteringstemperatur hittar du på livsmedelsförpackningen eller i kapitlet Tabell över friteringstider i den här bruksanvisningen. En allmän guide över vilka livsmedel som kan friteras på vissa temperaturer finnss på bilderna på fritösens framsida:

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

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

4) Tryck på upplåsningsknappen ❾ för att öppna locket.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Var försiktig när du fyller friteringskorgen ⓫! Den är mycket het!

5) Ta ut friteringskorgen ⓫ ur fritösen. Lägg det som ska friteras i korgen. Friteringskorgen ⓫ får bara fyllas så pass att det som ska friteras täcks helt av fett när friteringskorgen ⓫ sänks ned i fritösen. Överskrid inte heller MAX-markeringen på friteringskorgen ⓫.

6) Sänk försiktigt ned friteringskorgen ⓫ i den heta oljan eller fettet.

7) Stäng locket.

OBSERVERA

► Du kan övervaka processen genom inspektionsfönstret på locket.

Fast frityrfett

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

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

Efter friteringen

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

► Ta aldrig i friteringskorgen ⓫ när du nyss friterat. Den är mycket het! Lyft bara upp friteringskorgen ⓫ ur fritösen med handtaget ⓾!

1) När du friterat klart trycker du på upplåsningsknappen ❾ så att locket fälls upp.
2) Lyft upp friteringskorgen ⓫ och häng den på fritösens kant så att överflödigt fett kan droppa av.
3) Vrid temperaturreglaget ❺ till lägsta nivån.
4) Sätt På/Av-knappen ❽ på läge O för att stänga av produkten.
5) Dra ut kontakten ur eluttaget.
6) När oljan/fettet droppat av lyfter du försiktigt ut friteringskorgen ⓫ ur fritösen.
7) Lägg det som friterats i en skål eller en sil (lägg hushållspapper med god sugförmåga under!).

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

Fondue

Du kan använda fritösen som fonduegryta.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

► Använd inte produkten för att göra fondue med smält choklad eller ost. Använd bara smält fett/olja eller buljong för att göra fondue i den här produkten.

1) Förbered produkten så som beskrivs i kapitlet Förberedelser
2) Öppna locket och lägg fondueringen ⓭ på kanten av friteringskärlet ❷. Stäng sedan locket igen
3) Sätt kontakten i ett eluttag.
4) Sätt På/Av-knappen ❽ på läge I. Kontrollampan Power ❼ tänds.

5) Sätt temperaturreglaget ❺ på önskad temperatur.
För klassisk fondue med smält fett eller olja: Orientera dig efter tabellen Fritera livsmedel, beroende på vad som ska friteras.
För fondue med buljong: Ställ in en temperatur mellan 90 och 110° C (ca 100°C), buljongen ska bara sjuda (småkoka).

6) När produkten kommit upp i rätt temperatur öppnar du locket.

7) Sätt bitarna på fonduespetten ⓬ och sätt försiktigt in spetten ⓬ i friteringskärlet ❷. I varje hack på fondueringen ⓭ kan du sätta ett spett ⓬.

Det är klart efter några minuter, beroende på typ av livsmedel och bitarnas storlek.

8) Ta försiktigt ut fonduespettet ⓬ och ta av de färdiglagade bitarna. Sedan kan du sätta andra bitar av livsmedel på fonduespettet ⓬ och tillaga dem i det heta fettet eller buljongen.

9) När du inte ska göra mer fondue vrider du temperaturreglaget ❺ till läge Min, sätter På/Av-knappen ❽ på O och drar ut kontakten ur eluttaget.

Byta frityrfett

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

1) Tryck på upplåsningsknappen ❾ och ta av locket (se kapitel Rengöring och skötsel).

2) Ta ut friteringskorgen ⓫.

3) Fatta tag i sidohandtagen ❸ och häll över oljan eller fettet i lämpliga behållare, t ex flaskor, genom pipen (↖) i det övre vänstra hörnet. Använd helst en tratt.

OBSERVERA

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

4) Rengör alla delar av fritösen noga så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.

5) Fyll på ny olja eller nytt fett i fritösen så som beskrivs i kapitlet Fritera.

Rengöring och skötsel

⚠ VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

► Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör produkten.

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

⚠ VARNING! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

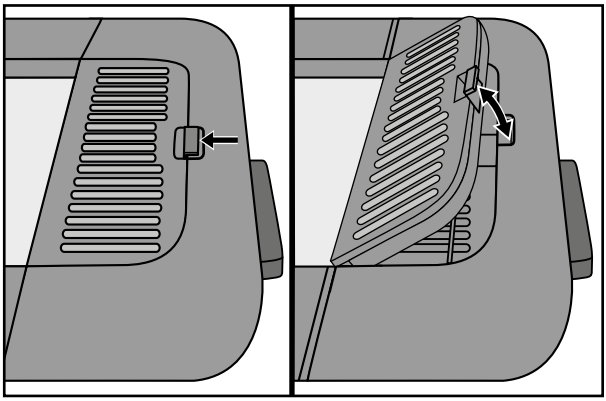
► Låt produkten bli kall innan den rengörs.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

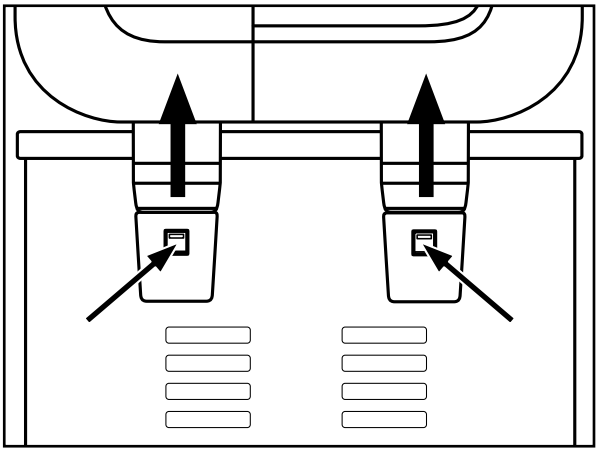
► Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel, som t ex putsmedel eller stålull, när du rengör fritösen och dess delar. De kan förstöra produktens yta!

Ta isär fritösen för att underlätta rengöringen:

1) Öppna skyddet över det permanenta metallfiltret ❶ och ta ut det.



2) Öppna locket. Stick in en sticka eller liknande i hålen på gångjärnsfästena på produktens baksida och dra samtidigt locket uppåt så att det lossnar:



3) Ta ut friteringskorgen ⓫.

- Friteringskorgen ⓫ kan diskas i maskin. Den tål maskindisk. Ta i så fall av handtaget ⓾.

OBSERVERA

► Friteringskorgen ⓫ måste sköljas av för hand innan den används första gången. Innan friteringskorgen ⓫ kan diskas i maskin måste den sänkas ned i olja.

► Torka av friteringskorgen ⓫ noga innan den används igen.

- Så snart fettet har svalnat häller du ut det ur friteringskärlet ❷ (se kapitel Byta frityrfett).
- Rengör handtaget ⓾, det permanenta metallfiltret ❶, fonduespetten ⓬ och fondueringen ⓭ i varmt vatten med lite milt diskmedel. Skölj alla delarna i rent vatten.
- Rengör höljet och friteringskärlet ❷ med en fuktig trasa. Ta lite milt diskmedel på trasan om det behövs. Eftertorka sedan noga med en trasa som fuktats med bara vatten för att få bort alla rester av diskmedel i friteringskärlet ❷. Torka av höljet och friteringskärlet ❷ noga.

- Rengör locket i varmt vatten med lite milt diskmedel. Skölj det sedan i rent vatten.
  Torka av locket och ställ det upprätt på sidan så att det vatten som fortfarande finns kvar kan rinna ut.
  Kom ihåg att locket måste vara helt torrt innan det används igen!
- Rengör det permanenta metallfiltret ❶ i varmt vatten med milt diskmedel och skölj det i rent vatten.

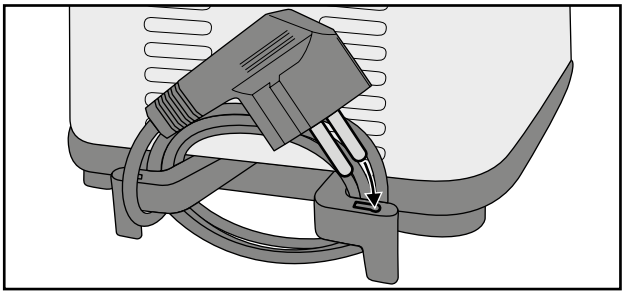
4) Torka alla delar noga innan du sätter ihop fritösen igen.
5) Lägg tillbaka det permanenta metallfiltret ❶ i gropen på locket och stäng kåpan över filtret ❶.
6) Sätt på locket igen så att gångjärnen i hållarna på produktens baksida fastnar ordentligt.

OBSERVERA

► Andra underhållsarbeten bör göras av en auktoriserad fackverkstad eller tillverkarens kundtjänst.

Förvaring

1) Lyft och bär produkten i sidohandtagen ❸ på höljet.
2) Linda upp kabeln på kabelhållaren ❹ på prodkontaktstift i ett hål på kabelhållaren ❹ för att fixera kontakten:



3) Handtaget ❿ kan demonteras från friteringskorgen ⓫ och läggas i friteringskorgen ⓫ så att friteringskorgen ⓫ kan förvaras i fritösen.
4) Förvara produkten med locket stängt. Då kan det inte komma in damm och smuts i fritösen.

Tips

Hemlagade pommes frites

- Potatis som är avsedd för fritering ska vara felfri och utan groddar.
- Till fritering ska mjölig eller halvfast potatis användas.
- Skala potatisen och skär upp den i lämpliga bitar (stavar eller klyftor).
- Låt potatisen ligga i vatten ca en timme innan du fortsätter. Då försvinner en del av sockret, som är en av orsakerna till att det sedan bildas akrylamid.
- Låt potatisen bli riktigt torr.
- Fritera alltid hemlagade pommes frites två gånger:
  - Först 8 – 12 minuter i 150°C och därefter 3 – 4 minuter i 170°C tills de blir som du vill ha dem.
- Djupfrysta pommes frites har förkokats och behöver därför bara friteras en gång. Följ anvisningarna på förpackningen.

Djupfrysta livsmedel

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

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

Hur man blir av med oönskad bismak

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

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

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

Sund kost

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

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

Tabell över friteringstider

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

Livsmedel	Temperatur (ca)	Tid i minuter
Frikadeller (djupfrysta)	150°C	2 – 5 minuter
Fläskkotletter (panerade)	150°C	12 – 25 minuter
Kyckling (stora bitar)	150°C	8 – 18 minuter
Kyckling (små/medelstora bitar)	150°C	7 – 17 minuter
Pommes frites (färska)	150°C/170°C	8 – 12 minuter/ 3 – 4 minuter
Pommes frites (djupfrysta)	se tillverkarens anvisningar	se tillverkarens anvisningar
Scampi (färska)	130°C	2 – 5 minuter
Svamp	170 – 190°C	3 – 5 minuter

OBSERVERA

- Det kan uppstå små variationer mellan den faktiska temperaturen och gradangivelserna. Värdena i tabellen är bara riktlinjer. De baseras på en mängd på ungefär 150 - 200 gram. Beroende på livsmedlets beskaffenhet kan tiden variera.
- Friteringskorgen ⓫ får inte fyllas över Max-markeringen inuti korgen.

Åtgärda fel

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	MÖJLIG LÖSNING
Produkten fungerar inte. eller Kontrollampan Power ❼ lyser inte.	Produkten är inte kopplad till ett eluttag.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är skadad.	Kontakta kundservice.
	Produkten är avstängd.	Sätt på produkten med På/Av-knappen ❽.
Kontrollampan Ready ❻ lyser inte.	Oljan/Fettet har inte kommit upp i inställd temperatur.	Vänta i några minuter till oljan/fettet fått rätt temperatur.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

Bilaga

Kassera produkten

Produkten får absolut inte slängas bland hushållssoporna. Den här produkten fomfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU. Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av kasserade produkter eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.

Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.

Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

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

FI **Service Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 315048

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress.
Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp 50
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 50
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu 51
Utylizacja opakowania 51
Opis urządzenia/akcesoria 52
Dane techniczne 52
Wskazówki bezpieczeństwa 53
Przed pierwszym użyciem 56
Smażenie bez akrylamidu 56
Frytowanie 56
Czynności przygotowawcze 56
Frytowanie artykułów spożywczych 59
Tłuszcz stały do frytowania 60
Po zakończeniu frytowania 61
Fondue 61
Wymiana tłuszczu do frytowania 62
Czyszczenie i pielęgnacja 63
Przechowywanie 65
Porady 66
Frytki własnej roboty 66
Produkty głęboko mrożone 66
Jak wyeliminować niepożądany posmak 67
Zdrowe odżywianie 67
Tabela czasów frytowania 68
Usuwanie usterek 69
Załącznik 69
Utylizacja urządzenia 69
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 70
Serwis 71
Importer 71

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do frytowania produktów spożywczych oraz przygotowywania fondue w tłuszczu lub w bulionie w prywatnych gospodarstwach domowych. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w suchych pomieszczeniach i nie nadaje się do użytku na zewnątrz pomieszczeń.

Niniejsze urządzenie nie nadaje się do stosowania…

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych przestrzeniach komercyjnych,
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych,
- w pensjonatach typu Bed & Breakfast,
- w obiektach agroturystycznych.

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem nsiezgodnym z przeznaczeniem!

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

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

WSKAZÓWKA

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

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Mini frytkownica z fondue
- Kosz do frytowania i uchwyt
- Pierścień do fondue
- 6 szpadek do fondue
- Instrukcja obsługi

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

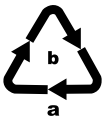
WSKAZÓWKA

- ► Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ► W przypadku niekompletnej dostawy lub wystąpienia uszkodzeń na skutek wadliwego opakowania lub podczas transportu, należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział ***Serwis***).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania mogą zostać poddane recyklingowi.

Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizować zgodnie z miejscowo obowiązującymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:
1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

- ► W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Opis urządzenia/akcesoria

1. Stały filtr metalowy
2. Zbiornik frytownicy
3. Uchwyty
4. Nawijak kabla
5. Regulator temperatury
6. Lampka kontrolna gotowości
7. Lampka kontrolna zasilania
8. Włącznik/wyłącznik (O/I)
9. Przycisk odblokowania pokrywy
10. Uchwyt
11. Kosz do frytowania
12. Szpadki do fondue
13. Pierścień do fondue

Dane techniczne

Napięcie zasilania	230 V ~ (prąd przemienny) 50/60 Hz
Moc znamionowa	850 W
Pojemność oleju	ok. 1,2 litra do oznaczenia MAX
Pojemność tłuszczu stałego	ok. 1 kg
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Urządzenie podłączaj do gniazda zasilania z napięciem sieciowym 230 V ~, 50/60 Hz.
- Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia wraz z przewodem sieciowym w wodzie ani nie czyścić jego elementów pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- To urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, o ile są one pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji, przewidzianej dla użytkownika.
- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nie włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjaliście.
- Podczas frytowania z urządzenia wydobywa się gorąca para, w szczególności przy otwartej pokrywie. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- Przed napełnieniem urządzenia tłuszczem lub olejem upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie pryskał.
- Każdy produkt spożywczy przed włożeniem do frytownicy dokładnie wysusz. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie pryskał.
- Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku smażenia produktów mrożonych. Usuń dokładnie wszystkie kawałki lodu. Im więcej lodu pozostanie na produktach spożywczych, tym silniej będzie pryskał gorący olej lub tłuszcz.
- Elementy urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- Trzymając za uchwyty, ustaw urządzenie w stabilnej pozycji, by nie dopuścić do wylania się gorącej cieczy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- Nie używaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

Uwaga! Gorąca powierzchnia!

Nigdy nie używać wody do gaszenia frytownicy!

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

UWAGA! MOŻLIWOŚĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA!

- Ilość tłuszczu w zbiorniku frytownicy nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN. Za każdym razem podczas włączania urządzenia upewnij się, że w środku znajduje się odpowiednia ilość tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli w środku nie ma oleju lub stopionego tłuszczu. W przeciwnym wypadku możesz spowodować przegrzanie urządzenia.
- Frytownica jest przeznaczona wyłącznie do frytowania produktów spożywczych. Nie nadaje się do gotowania płynów.
- W przypadku korzystania z funkcji fondue tego urządzenia, należy pamiętać, że urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania klasycznego fondue z olejem/tłuszczem lub bulionem. Nie używaj urządzenia do przygotowywania fondue czekoladowego lub serowego.

Przed pierwszym użyciem

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

Smażenie bez akrylamidu

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

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

Frytowanie

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

Czynności przygotowawcze

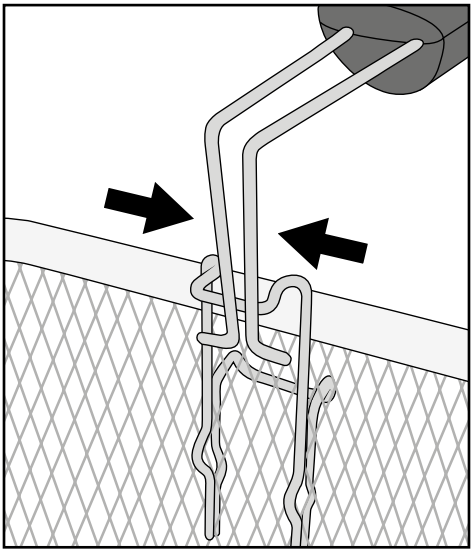
1) Ustaw urządzenie na poziomej, płaskiej, stabilnej i odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni.

WSKAZÓWKA

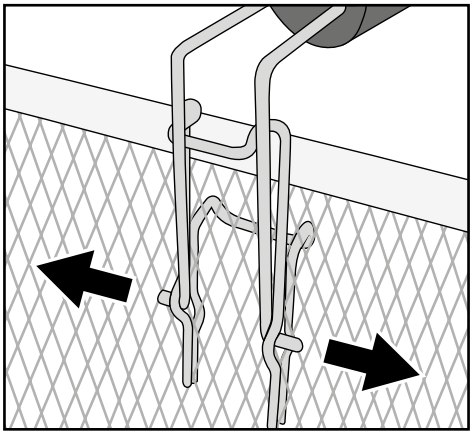
► Jeśli chcesz ustawić frytownicę pod pochłaniaczem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była wyłączona.

2) Odwiń w całości kabel sieciowy z nawijaka na kabel ❹.
3) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❾. Pokrywa odskoczy.
4) Wyjmij kosz do frytowania ⓫ i zamocuj uchwyt ⓬:

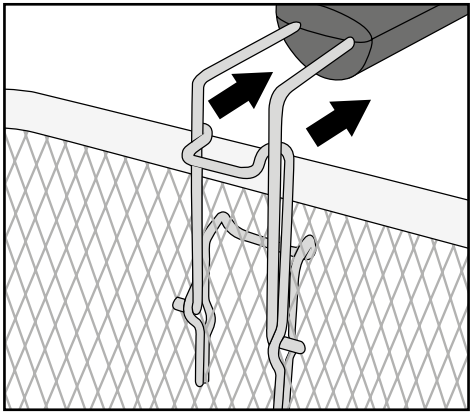
– Ściśnij nieco pręty uchwytu ⑩, by sworznie mocujące można było wsunąć od wewnątrz w otwory kosza do frytowania ⑪:



– Następnie puść ściśnięte pręty uchwytu ⑩, by sworznie mocujące przeszły przez otwory:



– Pociągnij uchwyt ⑩ do tyłu, aby się zatrzasnął:



– Uchwyt ⑩ jest teraz właściwie przymocowany do kosza do frytowania ⑪.

WSKAZÓWKA

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

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

5) Napełnij suchy i pusty zbiornik frytownicy ❷ olejem, płynnym lub stopionym tłuszczem (ok. 1,2 l oleju lub ok. 1 kg tłuszczu stałego).

WSKAZÓWKA

► Ilość tłuszczu w zbiorniku frytownicy ❷ nie może nigdy przekraczać zaznaczenia MAX, ani nie może być poniżej zaznaczenia MIN.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

► Kabel sieciowy nie może stykać się z gorącymi elementami frytownicy. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

6) Ponownie włóż kosz frytownicy ⑪.

7) Zamknij pokrywę, aż się zatrzaśnie.

Frytowanie artykułów spożywczych

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Nigdy nie włączaj frytownicy bez oleju/tłuszczu!

1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
2) Włącznik/wyłącznik ❽ ustaw w położeniu „I". Lampka kontrolna zasilania ❼ zapala się.
3) Regulator temperatury ❺ ustaw na żądaną temperaturę. Olej lub tłuszcz rozgrzeje się w ciągu do wybranej temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zaświeci się lampka kontrolna gotowości ❻.

WSKAZÓWKA

► Polecamy pozostawienie urządzenia do nagrzania na co najmniej 10 - 15 minut przed rozpoczęciem frytowania.

WSKAZÓWKA

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

► Pokrywa i frytownica są bardzo gorące w trakcie smażenia. Dlatego podczas frytowania chwytaj tylko za uchwyty ❸! Niebezpieczeństwo poparzenia! Najlepiej użyć do tego rękawicy kuchennej.

4) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❾.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

► Podczas napełniania kosza do frytowania ⓫ zachowaj ostrożność! Jest on bardzo gorący!

5) Wyjmij kosz do frytowania ⓫ z frytownicy. Do kosza włóż produkty. Kosz do frytowania ⓫ wolno maksymalnie napełniać do takiego poziomu, by produkty zostały zakryte tłuszczem, gdy kosz do frytowania ⓫ opuści się do frytownicy. Nie przekraczaj ponadto oznaczenia MAX na koszu do frytowania ⓫.

6) Opuść ostrożnie kosz do frytowania ⓫ do gorącego oleju lub tłuszczu.

7) Zamknij pokrywę urządzenia.

WSKAZÓWKA

► Proces frytowania możesz obserwować przez okienko znajdujące się w pokrywie.

Tłuszcz stały do frytowania

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

- W przypadku używania świeżego tłuszczu, najpierw stop jego kawałki na zwykłej patelni powoli, na małym ogniu. Stopiony tłuszcz przelej ostrożnie do frytownicy. Podłącz wtyk do gniazda i włącz frytownicę.
- Po zakończeniu użytkowania przechowuj frytownicę wypełnioną zastygłym tłuszczem w temperaturze pokojowej.
- Jeśli tłuszcz będzie zbyt zimny, to podczas następnego użycia może pryskać przy podgrzewaniu! Aby do tego nie dopuścić, w zastygłym tłuszczu wykonaj nakłucia drewnianym lub plastikowym patyczkiem. Dopilnuj przy tym, by powłoka zbiornika frytownicy ❷ nie została uszkodzona!
- Aby stopić tłuszcz, włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania, ustaw włącznik/wyłącznik ❽ w położeniu „I" i obróć regulator temperatury ❺ na 130°C. Lampka kontrolna zasilania ❼ zaświeci się.
- Odczekaj, aż stopi się cały tłuszcz. Lampka kontrolna gotowości ❻ może przy tym wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Gdy cały tłuszcz już się stopi, ustaw żądaną temperaturę frytowania.

Po zakończeniu frytowania

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

► Nigdy nie chwytaj kosza do frytowania ⓫ bezpośrednio po smażeniu. Jest on bardzo gorący! Wyjmuj z frytownicy kosz do frytowania ⓫ trzymając go wyłącznie za uchwyt ⓾!

1) Gdy produkty są już usmażone, naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❾ tak, by pokrywa odskoczyła.
2) Podnieś kosz do frytowania ⓫ i zawieś go na krawędzi urządzenia, by nadmiar tłuszczu mógł spłynąć.
3) Regulator temperatury ❺ ustaw na MIN.
4) Aby wyłączyć urządzenie, ustaw włącznik/wyłącznik ❽ w położeniu „O".
5) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
6) Gdy z produktów spłynie nadmiar tłuszczu, ostrożnie wyjmij kosz do frytowania ⓫ z frytownicy.
7) Przełóż produkt do miski lub na sitko (wyłożone np. ręcznikiem kuchennym w celu odsączenia oleju!)

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

Fondue

Tej frytownicy można używać jako garnka do przygotowania fondue.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Nie używaj urządzenia do przygotowywania fondue czekoladowego lub serowego! Do przygotowania fondue w tym urządzeniu wolno używać wyłącznie tłuszczu/oleju lub bulionu.

1) Przygotuj urządzenie, jak opisano to w rozdziale „Przygotowanie".
2) Otwórz pokrywę urządzenia i załóż pierścień do fondue ⓭ na krawędź zbiornika do frytowania ❷, a następnie ponownie zamknij pokrywę urządzenia.
3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
4) Ustaw włącznik/wyłącznik ❽ w położeniu „I". Lampka kontrolna zasilania ❼ zapala się.

5) Regulator temperatury ❺ ustaw na żądaną temperaturę.
W przypadku klasycznego fondue z olejem/tłuszczem: W zależności od rodzaju żywności przeznaczonej do frytowania należy orientować się według tabeli w rozdziale „Frytowanie żywności”.
Przy fondue z bulionem: Ustawić temperaturę w zakresie 90 - 110°C (ok. 100°C), bulion powinien gotować się na wolnym ogniu (lekkie bulgotanie).

6) Po osiągnięciu ustawionej temperatury, otwórz pokrywę urządzenia.

7) Nadziej produkty na szpadki do fondue ⓬ i wstaw szpadki do fondue ⓬ ostrożnie do zbiornika frytownicy ❷. W każdym rowku w pierścieniu do fondue ⓭ może zostać umieszczona jedna szpadka ⓬.

W zależności od rodzaju i wielkości, nadziane produkty będą gotowe po kilku minutach.

8) Wyjmij ostrożnie szpadkę do fondue ⓬ i zdejmij z niej gotowy produkt. Następnie można na szpadkę do fondue ⓬ można nadziać kolejne produkty spożywcze i włożyć do gorącego tłuszczu/bulionu.

9) Jeśli chcesz zakończyć przygotowywanie fondue, przestaw regulator temperatury ❺ w położenie MIN, ustaw włącznik/wyłącznik ❽ w położeniu „O” i wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

Wymiana tłuszczu do frytowania

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

1) Naciśnij przycisk odryglowania pokrywy ❾ i zdejmij pokrywę (patrz rozdz. „Czyszczenie i pielęgnacja“).

2) Wyjmij kosz do frytowania ⓫.

Chwyć urządzenie za boczne uchwyty ❸ i przelej olej lub tłuszcz przez jeden z tylny, lewy narożnik, w którym znajduje się zagłębienie do wylewania (↖), do odpowiednich pojemników, np. do butelek. Dobrze jest użyć do tego lejka.

WSKAZÓWKA

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

3) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy frytownicy, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

4) Umieść świeży olej lub tłuszcz we frytownicy, patrz rozdział „Frytowanie”.

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

► Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda zasilania.

W żadnym wypadku nie wolno zanurzać urządzenia w cieczach! Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym i uszkodzenie urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

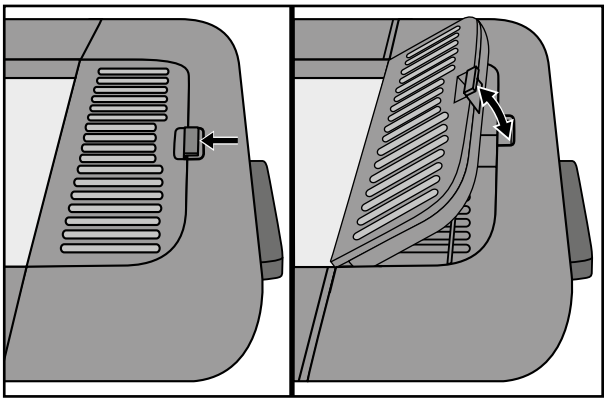
► Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać do schłodzenia się urządzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

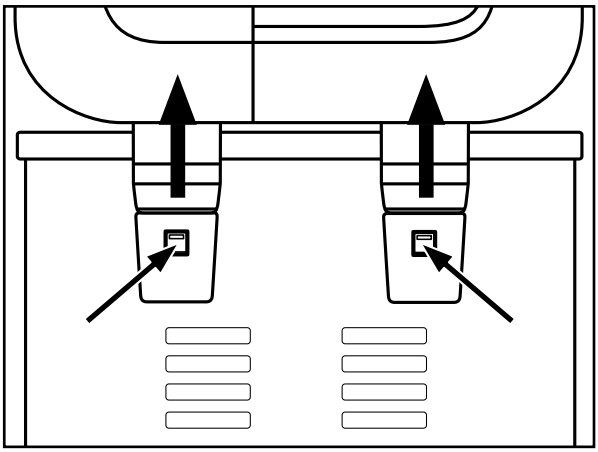
► Do czyszczenia elementów urządzenia nie używaj żrących ani szorujących środków/materiałów czyszczących, np. mleczka do czyszczenia ani wełny stalowej. Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia!

W celu ułatwienia sobie czyszczenia, rozłóż frytownicę na części:

1) Otwórz pokrywę nad stałym filtrem metalowym ❶ wyjmij go:



2) Otwórz pokrywę urządzenia. Prętem lub innym podobnym narzędziem należy wycisnąć sworznie w otworach uchwytów zawiasów z tyłu urządzenia i zdjąć jednocześnie pokrywę urządzenia do góry, wyjmując ją do góry z uchwytów zawiasu:



3) Wyjmij kosz do frytowania ⓫.

- Kosz do frytowania ⓫ można myć w zmywarce. Jest on przystosowany do zmywania w zmywarce. W tym celu zdejmij jednak uchwyt ⓾.

WSKAZÓWKA

► Przed pierwszym użyciem kosz do frytowania ⓫ należy umyć ręcznie. Zanim kosz do frytowania ⓫ będzie można umyć w zmywarce do naczyń, należy go najpierw zanurzyć w oleju.

► Przed ponownym użyciem wysusz kosz do frytowania ⓫.

- Po schłodzeniu tłuszczu/oleju wylej go ze zbiornika frytownicy ❷ (patrz rozdział „Wymiana tłuszczu do frytowania“).
- Czyść uchwyt ⓾, stały filtr metalowy ❶ szpadki do fondue ⓬ oraz pierścień do fondue ⓭ w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do zmywania naczyń. Wszystkie elementy spłucz następnie czystą wodą.
- Obudowę i zbiornik frytownicy ❷ wyczyść wilgotną ściereczką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby na zbiorniku frytownicy ❷ nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń. Wysusz dokładnie obudowę i zbiornik frytownicy ❷.

- Pokrywę urządzenia umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wypłucz je potem czystą wodą. Dobrze wysusz pokrywę urządzenia i odstaw ją pionowo, by woda znajdująca się w środku pokrywy mogła wypłynąć. Dopilnuj, by przed ponownym użyciem pokrywa była całkowicie sucha!
- Wyczyść stały metalowy filtr ❶ w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie spłucz czystą wodą.

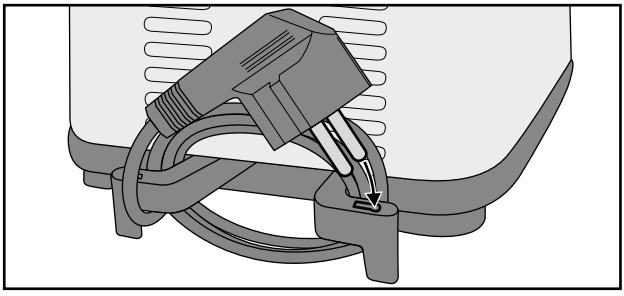
4) Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.
5) Włóż stały filtr metalowy ❶ ponownie w zagłębienie w pokrywce urządzenia i zamknij pokrywkę na stałym filtrem metalowym ❶.
6) Załóż pokrywkę urządzenia ponownie w taki sposób na urządzenie, aby zawiasy zaczepiły się w uchwytach zawiasów znajdujących się z tyłu urządzenia i tam się zablokowały.

WSKAZÓWKA

► Inne prace konserwacyjne powinny być wykonywane przez autoryzowany warsztat lub serwis.

Przechowywanie

1) Podnoś lub przenoś urządzenie za pomocą bocznych uchwytów ❸ na obudowie.
2) Nawiń kabel sieciowy wokół nawijaka kabla ❹ z tyłu urządzenia. Włóż jeden z kołków wtyku sieciowego w jeden z otworów nawijaka kabla ❹, aby zamocować wtyczkę:



3) Uchwyt ❿ kosza do frytowania ⓫ można na czas przechowywania ponownie zdemontować i włożyć do kosza do frytowania ⓫, aby kosz do frytowania ⓫ można było wstawić do frytownicy.
4) Urządzenie przechowuj z założoną pokrywą. W ten sposób wnętrze frytownicy pozostanie czyste.

Porady

Frytki własnej roboty

- Ziemniaki przeznaczone do zrobienia frytek nie mogą mieć uszkodzeń ani kiełków.
- Do frytowania nadają się ziemniaki odmian mączystych lub nierozpadających się po ugotowaniu.
- Po obraniu ziemniaków kroimy je na drobne kawałki wedle uznania (paski lub talarki).
- Przed dalszym przygotowaniem ziemniaków płuczemy je w wodzie przez około jedną godzinę. Ma to na celu usunięcie części cukru, jednego z produktów wyjściowych w reakcji tworzenia się akrylamidu.
- Starannie odsącz ziemniaki z wody.
- Frytki smaż zawsze dwa razy:
  - najpierw 8 do 12 minut w temp. ok. 150°C, a następnie przez 3 - 4 minuty w temp. 170°C, w zależności od żądanego stopnia zbrązowienia.
- Frytek głęboko mrożonych nie trzeba smażyć dwa razy, ponieważ przed zamrożeniem zostały one już wstępnie podsmażone. Postępuj zgodnie z instrukcją przygotowania, znajdującą się na opakowaniu.

Produkty głęboko mrożone

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

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

Jak wyeliminować niepożądany posmak

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

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

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

Zdrowe odżywianie

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

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

Tabela czasów frytowania

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

Artykuł spożywczy	Temperatura (ok.)	Czas w minutach
Klopsy (mrożone)	150°C	2 - 5 minut
Kotlety wieprzowe (panierowane)	150°C	12 - 25 minut
Porcje z kurczaka (duże kawałki)	150°C	8 - 18 minut
Porcje z kurczaka (małe/średnie kawałki)	150°C	7 - 17 minut
Frytki (świeże)	150°C / 170°C	8 - 12 minut / 3 - 4 minuty
Frytki (mrożone)	patrz dane producenta	patrz dane producenta
Krewetki (świeże)	130°C	2 - 5 minut
Grzyby	170 - 190°C	3 - 5 minut

WSKAZÓWKA

- W przypadku temperatury mogą wchodzić w grę niewielkie odchylenia. Podane w tabeli wartości mają charakter orientacyjny. Odnoszą się one do produktów o masie ok. 150 - 200 gramów. Zależnie od właściwości produktów, czasy mogą się różnić.
- Kosz do frytowania ⓫ może być napełniony produktami co najwyżej do oznaczenia Max wewnątrz kosza.

Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda sieciowego.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
lub	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Lampka kontrolna zasilania ❼ nie świeci się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem ❽.
Lampka kontrolna gotowości ❻ nie świeci się.	Ustawiona temperatura oleju/tłuszczu nie została jeszcze osiągnięta.	Odczekaj kilka minut na osiągnięcie żądanej temperatury.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Załącznik

Utylizacja urządzenia

W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad usuwania należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykuł można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis

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

IAN 315048

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

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

Turinys

Įžanga 74

Naudojimas pagal paskirtį 74

Tiekiamas rinkinys ir patikra po transportavimo 75

Pakuotės utilizavimas 75

Prietaiso aprašas/priedai 76

Techniniai duomenys 76

Saugos nurodymai 77

Prieš naudojant pirmą kartą 80

Akrilamidų kiekį mažinantis gaminimo būdas 80

Gruzdinimas 80

Parengiamieji darbai 80
Maisto produktų gruzdinimas 83
Kieti gruzdinimo riebalai 84

Baigus gruzdinti 85

Fondiu 85

Gruzdinimo riebalų keitimas 86

Valymas ir priežiūra 87

Laikymas 89

Patarimai 90

Pačių pagamintos gruzdintos bulvytės 90
Šaldyti produktai 90
Kaip pašalinti nepageidaujamą pašalinį skonį ir kvapą 91
Sveika mityba 91

Gruzdinimo trukmės lentelė 92

Trikčių šalinimas 93

Priedas 93

Prietaiso utilizavimas 93
Kompernaß Handels GmbH garantija 94
Priežiūra 95
Importuotojas 95

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Jūs pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik namuose maisto produktams gruzdinti ir fondiu su riebalais ar sultiniu gaminti. Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Nenaudokite jo komerciniais tikslais.

Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite jo lauke.

Šio prietaiso negalima naudoti...

- parduotuvių, biurų ir kitų komercinių struktūrų darbuotojų virtuvėlėse,
- viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo įstaigų klientams,
- nakvynės ir pusryčių pensionuose,
- kaimo turizmo sodybose.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

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

► Prietaisą visada naudokite tik pagal paskirtį.
► Veikite, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

NURODYMAS

► Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Veikite, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontuojant, darant neleistinus pakeitimus arba naudojant neleidžiamas atsargines dalis. Riziką prisiima tik naudotojas. Prietaisas nėra vaikų žaislas.

Tiekiamas rinkinys ir patikra po transportavimo

Standartiškai prietaisas tiekiamas su toliau išvardytais komponentais.

- Nedidelė gruzdintuvė su fondiu indu
- Gruzdinimo krepšys ir rankena
- Fondiu žiedas
- 6 fondiu šakutės
- Naudojimo instrukcija

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

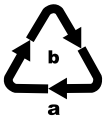
NURODYMAS

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

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.

Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nebereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.
Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus įas surūšiuokite.
Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):
1–7: Plastikai,
20–22: Popierius ir kartonas,
80–98: Sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

► Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad garantinės priežiūros atveju galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso aprašas/priedai

❶ nekeičiamas metalinis filtras
❷ gruzdinimo indas
❸ rankenos
❹ laido ritė
❺ temperatūros reguliatorius
❻ kontrolinė lemputė „Ready“
❼ kontrolinė lemputė „Power“
❽ Įjungimo/išjungimo jungiklis (O/I)
❾ dangčio atblokavimo mygtukas
❿ rankena
⓫ gruzdinimo krepšys
⓬ fondiu šakutės
⓭ fondiu žiedas

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	230 V ~ (kintamoji srovė), 50/60 Hz
Vardinė galia	850 W
Talpa (aliejus)	apie 1,2 litro iki MAX žymos
Talpa (kieti riebalai)	apie 1 kg
	Visos įrangos dalys, patiriančios sąlytį su maistu, yra nekenksmingos maistui.

Saugos nurodymai

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų galima jo pažeisti.
- Prietaisą junkite tik į elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 230 V ~, 50/60 Hz.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus arba maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.

Prietaiso su tinklo laidu niekada nenardinkite į vandenį ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- 0–8 metų vaikams draudžiama naudoti šį prietaisą. Vyresni nei 8 metų vaikai šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei jie yra nuolat prižiūrimi. Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai mažesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tada, jei yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- Prietaisą ir jo prijungimo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams.
- Pasirūpinkite, kad prietaisas stovėtų stabiliai.
- Jei prietaisas nukrito arba yra pažeistas, jo naudoti nebegalima. Atiduokite prietaisą patikrinti ir, jei reikia, sutaisyti kvalifikuotiems specialistams.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Gruzdinant išsiskiria karštų garų, ypač nudengus dangtį. Būkite saugiu atstumu nuo garų.
- Prieš pildami aliejų ar skystus riebalus į gruzdintuvę įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos. Priešingu atveju karštas aliejus arba karšti riebalai ištikš.
- Kruopščiai nusausinkite visus maisto produktus prieš dėdami juos į gruzdintuvę. Priešingu atveju karštas aliejus arba karšti riebalai ištikš.
- Ypač atsargiai elkitės su šaldytais maisto produktais. Pašalinkite visus ledo gabalėlius. Kuo daugiau ledo ant maisto produktų, tuo labiau tykšta karštas aliejus arba karšti riebalai.
- Prietaisui veikiant, jo dalys įkaista. Nelieskite jų, kad nenusidegintumėte.
- Prietaisą suėmę už rankenų stabiliai pastatykite, kad neišsilietų karšti skysčiai.

⚠ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.
- Riebalų gabalų niekada nelydykite gruzdintuvėje. Kol riebalai dar nedengia kaitinimo elemento, šis gali labai įkaisti ir sugesti arba gali kilti gaisras! Riebalus pirmiausia išlydykite puode ar pan.

⚠ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- Nenaudokite prietaiso netoli karštų paviršių.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

Dėmesio! Karštas paviršius!

Niekada nenaudokite vandens gruzdintuvei gesinti!

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

DĖMESIO! PRIETAISO SUGADINIMO PAVOJUS!

- Riebalų į gruzdinimo indą niekada nepilkite daugiau nei iki MAX žymos ir niekada mažiau nei iki MIN žymos. Kas kartą įjungdami prietaisą įsitikinkite, kad gruzdintuvėje yra pakankamai riebalų ar aliejaus.
- Niekada neįunkite prietaiso, jei jame nėra aliejaus ar skystų riebalų. Priešingu atveju prietaisas gali perkaisti.
- Gruzdintuvė skirta tik maisto produktams gruzdinti. Ji nepritaikyta skysčiams virti.
- Jei naudojatės šio prietaiso fondiu funkcija, nepamirškite, kad šiuo prietaisu galite gaminti tik klasikinį fondiu su aliejumi/riebalais ar sultiniu. Nenaudokite prietaiso šokolado ar sūrio fondiu gaminti!

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Akrilamidų kiekį mažinantis gaminimo būdas

Akrilamidas yra galimai kancerogeninė medžiaga, sparčiau susidaranti gruzdinant krakmolo turinčius produktus dėl reakcijų su amino rūgštimis. Akrilamido ypač padaugėja, kai temperatūra aukštesnė nei 175 °C.

Todėl ruošdami krakmolingus maisto produktus, pvz., gruzdindami bulvytes, stenkitės neviršyti 170 °C temperatūros. Gruzdintų produktų spalva turi būti aukso geltonumo, o ne tamsi ar ruda. Tik taip sumažinsite akrilamido kiekį gaminamuose produktuose.

Gruzdinimas

Šioje gruzdintuvėje rekomenduojame naudoti gruzdinimo aliejų ar skystus gruzdinimo riebalus. Galite naudoti ir kietus gruzdinimo riebalus. Tačiau apie tai pirmiausia pasiskaitykite skyriuje „Kieti gruzdinimo riebalai“.

Parengiamieji darbai

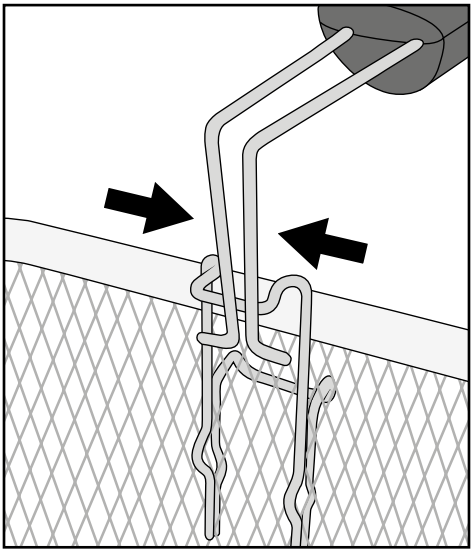
1) Prietaisą statykite ant horizontalaus, lygaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.

NURODYMAS

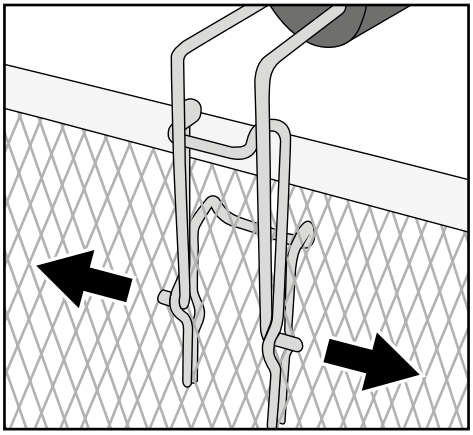
► Jei gruzdintuvę norite pastatyti ant viryklės po gartraukiu, įsitikinkite, kad viryklė išjungta.

2) Nuvyniokite visą maitinimo laidą nuo laido ritės ❹.
3) Paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką ❾. Dangtis atsidaro.
4) Išimkite gruzdinimo krepšį ⓫ ir pritvirtinkite rankeną ⓾:

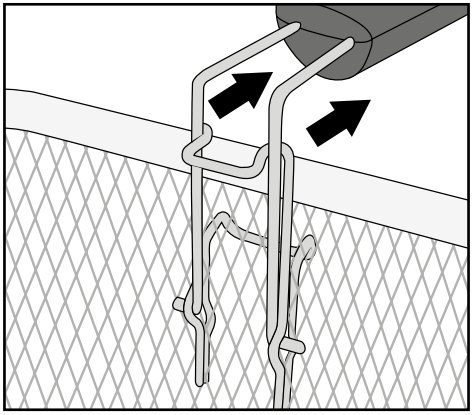
– Rankenos ⑩ strypelius šiek tiek suspauskite, kad laikančiuosius skersinius iš vidaus būtų galima įkišti į auseles gruzdinimo krepšyje ⑪:



– Atleiskite suspaustus rankenos ⑩ strypelius, kad laikantieji skersiniai išlįstų pro auseles:



– Rankeną ⑩ patraukite atgal, kad užsifiksuotų:



– Dabar rankena ⑩ gerai pritvirtinta prie gruzdinimo krepšio ⑪.

NURODYMAS

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

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

5) Į sausą ir tuščią gruzdinimo indą ❷ įpilkite aliejaus, skystų ar išlydytų riebalų (apie 1,2 l aliejaus arba apie 1 kg kietų riebalų).

NURODYMAS

► Riebalų ar aliejaus į gruzdinimo indą ❷ niekada nepilkite daugiau nei iki MAX žymos ir niekada mažiau nei iki MIN žymos.

⚠ ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

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

6) Vėl įdėkite gruzdinimo krepšį ⑪.

7) Uždarykite dangtį taip, kad jis užsifiksuotų.

Maisto produktų gruzdinimas

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

► Niekada nenaudokite gruzdintuvės be aliejaus/riebalų!

1) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
2) Įjungimo/išjungimo jungiklį ❽ nustatykite į „I“ padėtį. Užsidega kontrolinė lemputė „Power“ ❼.
3) Temperatūros reguliatorių ❺ nustatykite ties norima temperatūra. Aliejus arba riebalai įkaitinami iki norimos temperatūros. Pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega kontrolinė lemputė „Ready“ ❻.

NURODYMAS

► Prieš pradedant gruzdinti rekomenduojame prietaisą mažiausiai 10–15 minučių kaitinti.

NURODYMAS

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

Simbolis	Maisto produktas	Temperatūra
	Krevetės	130 °C
	Viščiukas	150 °C
	Šviežios gruzdinimo bulvytės	170 °C
	Žuvis	190 °C

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

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

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

4) Paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką ❾.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Būkite atsargūs sudėdami produktus į gruzdinimo krepšį ⓫! Jis labai karštas!

5) Išimkite gruzdinimo krepšį ⓫ iš gruzdintuvės. Sudėkite gruzdinamus produktus. Į gruzdinimo krepšį ⓫ produktų daugiausia galima dėti tiek, kad gruzdinimo krepšį ⓫ nuleidus į gruzdintuvę riebalai įuos visiškai uždengtų. Taip pat neviršykite gruzdinimo krepšio ⓫ MAX žymos.

6) Gruzdinimo krepšį ⓫ atsargiai įleiskite į karštą aliejų arba riebalus.

7) Uždarykite prietaiso dangtį.

NURODYMAS

► Pro stebėjimo langelį prietaiso dangtyje galite stebėti gruzdinimo eigą.

Kieti gruzdinimo riebalai

Naudodami kietus gruzdinimo riebalus, imkitės šių atsargumo priemonių, kad riebalai neištikštų ir prietaisas pernelyg neįkaistų:

- Kai naudojate šviežius riebalus, riebalų gabalus pirmiausia lėtai nedideliu karščiu išlydykite paprastame puode. Išlydytus riebalus atsargiai supilkite į gruzdintuvę. Tik tada įkiškite tinklo kištuką ir įjunkite gruzdintuvę.
- Baigę gruzdinti, gruzdintuvę su vėl sustingusiais riebalais laikykite patalpos temperatūroje.
- Jei riebalai per daug atšals, vėl išlydant jie gali imti tikšti! Kad taip nenutiktų, mediniu ar plastmasiniu pagaliuku padarykite keletą skylučių vėl sukietėjusiuose riebaluose. Stebėkite, kad neapgadintumėte gruzdinimo indo ❷ dangos!
- Norėdami išlydyti riebalus, įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą, įjungimo/išjungimo jungiklį ❽ nustatykite į „I“ padėtį, o temperatūros reguliatorių ❺ pasukite iki 130 °C. Užsidega kontrolinė lemputė „Power“ ❼.
- Palaukite, kol visi riebalai išsilydys. Kontrolinė lemputė „Ready“ ❻ gali retsykiais vėl užsidegti ir užgesti. Norimą gruzdinimo temperatūrą nustatykite tik visiems riebalams išsilydžius.

Baigus gruzdinti

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Baigę gruzdinti, niekada nelieskite gruzdinimo krepšio ⓫. Jis labai karštas! Gruzdinimo krepšį ⓫ iš gruzdintuvės iškelkite tik suėmę už rankenos ⓾!

1) Baigę gruzdinti, paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką ❾, kad dangtis atsidarytų.
2) Iškelkite gruzdinimo krepšį ⓫ ir pakabinkite jį ant prietaiso krašto, kad nuvarvėtų riebalų perteklius.
3) Temperatūros reguliatorių ❺ pasukite į padėtį „Min“.
4) Kai prietaisą norite išjungti, įjungimo/išjungimo ❽ įjungiklį nustatykite į „O“ padėtį.
5) Ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.
6) Kai riebalai nuo apgruzdintų produktų nuvarvės, atsargiai iškelkite gruzdinimo krepšį ⓫ iš gruzdintuvės.
7) Apgruzdintus produktus sudėkite į dubenį arba sietelį (išklokite juos skysčius sugeriančiu popieriniu rankšluosčiu!).

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

Fondiu

Šią gruzdintuvę galite naudoti kaip fondiu puodą.

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

► Nenaudokite prietaiso šokolado ar sūrio fondiu gaminti! Gamindami šiuo prietaisu fondiu, naudokite tik riebalus/aliejų ar sultinį.

1) Paruoškite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Parengiamieji darbai“.
2) Atidarykite prietaiso dangtį, uždėkite fondiu žiedą ⓭ ant gruzdinimo indo ❷ krašto ir vėl uždarykite prietaiso dangtį.
3) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
4) Įjungimo/išjungimo įjungiklį ❽ nustatykite į „I“ padėtį. Užsidega kontrolinė lemputė „Power“ ❼.

5) Temperatūros reguliatorių ❺ nustatykite ties norima temperatūra.
Gaminant klasikinį fondiu su aliejumi/riebalais: gruzdindami produktus, orientuokitės pagal skyriuje „Maisto produktų gruzdinimas“ pateiktą lentelę ir atsižvelkite į gruzdinamų produktų rūšį.
Gaminant fondiu su sultiniu: Nustatykite nuo 90 iki 110 °C temperatūrą (apie 100 °C) – sultinys turi tik lėtai virti.

6) Pasiekus nustatytą temperatūrą, atidarykite prietaiso dangtį.

7) Sumaukite maisto produktus ant fondiu šakučių ⓬ ir fondiu šakutes ⓬ atsargiai pastatykite gruzdinimo inde ❷. Kiekviena fondiu žiedo ⓭ išpjova skirta vienai fondiu šakutei ⓬.

Sumauti maisto produktai tinkami valgyti po keleto minučių, atsižvelgiant į maisto produktų rūšį ir gabalėlių dydį.

8) Atsargiai ištraukite fondiu šakutę ⓬ ir nuimkite pagamintą patiekalą. Dabar ant fondiu šakutės ⓬ galite mauti kitus maisto produktus ir nardinti įuos į karštus riebalus/sultinį.

9) Baigę gaminti fondiu, temperatūros reguliatorių ❺ pasukite į MIN padėtį, įjungimo/išjungimo ❽ įungiklį nustatykite į „O“ padėtį ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Gruzdinimo riebalų keitimas

Aliejų keiskite tik tuomet, kai įis visiškai atvės. Kad būtų galima išpilti kietus riebalus, įie dar turi būti skysti.

1) Paspauskite dangčio atblokavimo mygtuką ❾ ir nuimkite dangtį (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).

2) Išimkite gruzdinimo krepšį ⓫.

3) Suimkite prietaisą už šoninių rankenų ❸ ir aliejų arba riebalus pro galinį kairįjį kampą su išpylimo grioveliu supilkite (↖) į tinkamus indus, pvz., butelius. Rekomenduojame tam naudoti piltuvėlį.

NURODYMAS

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

4) Kruopščiai nuvalykite visas gruzdintuvės dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

5) Įpilkite šviežio aliejaus ar riebalų į gruzdintuvę, kaip aprašyta skyrius „Gruzdinimas“.

Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

► Prieš valydami prietaisą būtinai ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Prietaiso jokiu būdu negalima nardinti į skysčius! Tai gali sukelti elektros smūgio pavojų gyvybei ir sugadinti prietaisą.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS NUSIDEGINTI!

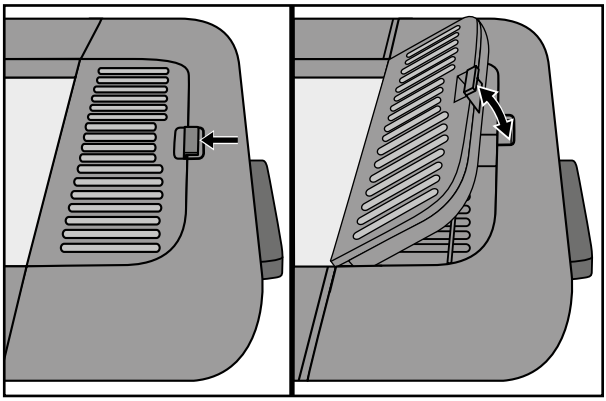
► Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės.

DĖMESIO! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

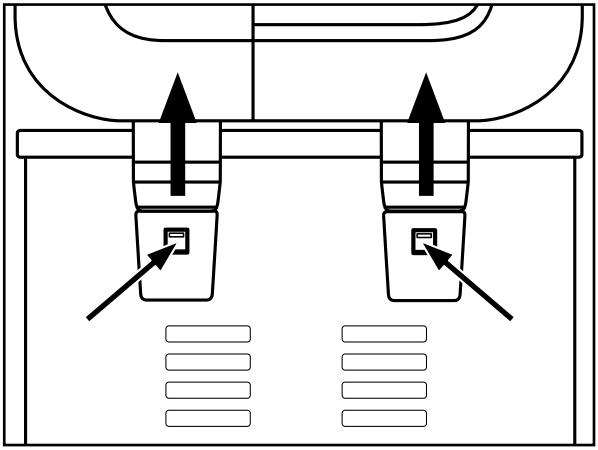
► Prietaiso dalims valyti nenaudokite ėsdinančių ar šveičiamųjų valiklių/valymo medžiagų, pvz., šveičiamojo pienelio ar plieno vatos. Jie gali sugadinti prietaiso paviršių.

Kad gruzdintuvę lengviau išvalytumėte, atskirkite visas jos dalis:

1) Atidenkite gaubtą virš nekeičiamo metalinio filtro ❶ ir išimkite filtrą:



2) Atidarykite prietaiso dangtį. Įkišę pagaliuką ar panašų daiktą į lankstinių laikiklių angas prietaiso užpakalinėje pusėje paspauskite ir tuo pat metu ištraukite prietaiso dangtį iš lankstinių laikiklių keldami į viršų:



3) Išimkite gruzdinimo krepšį ⓫.

■ Gruzdinimo krepšį ⓫ galite plauti indaplovėje. Jį galima plauti indaplovėje. Tačiau prieš tai nuimkite rankeną ⓾.

NURODYMAS

► Prieš naudojant pirmą kartą, gruzdinimo krepšį ⓫ reikia išplauti rankomis. Gruzdinimo krepšį ⓫ indaplovėje galima plauti tik po to, kai jis buvo panardintas į aliejų.

► Prieš vėl naudodami gruzdinimo krepšį ⓫ gerai nusausinkite.

■ Riebalams/aliejui atvėsus, išpilkite juos iš gruzdinimo indo ❷ (žr. skyrių „Gruzdinimo riebalų keitimas“).

■ Rankeną ⓾, nekeičiamą metalinį filtrą ❶, fondiu šakutes ⓬ ir fondiu žiedą ⓭ plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Po to visas dalis nuskalaukite švariu vandeniu.

■ Korpusą ir gruzdinimo indą ❷ valykite drėgna šluoste. Jei reikia, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Po to kruopščiai nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad gruzdinimo inde ❷ neliktų ploviklio likučių. Korpusą ir gruzdinimo indą ❷ gerai nusausinkite.

- Prietaiso dangtį plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Po to jį nuskalaukite švariu vandeniu. Prietaiso dangtį gerai nusausinkite ir vertikaliai pastatykite ant šono, kad išbėgtų dangčio viduje likęs vanduo. Įsidėmėkite, kad prieš vėl naudojant gruzdintuvę dangtis turi būti visiškai sausas!
- Nekeičiamą metalinį filtrą ❶ plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu ir nuskalaukite švariu vandeniu.

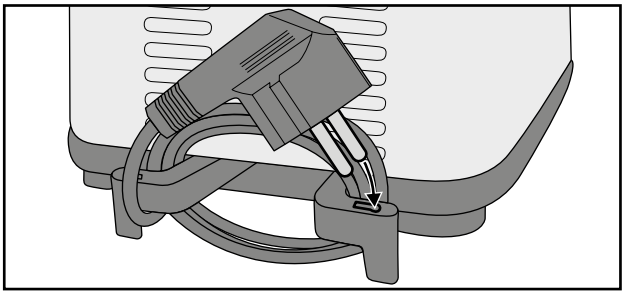
4) Prieš surinkdami gruzdintuvę, visas dalis gerai išdžiovinkite.
5) Nekeičiamą metalinį filtrą ❶ vėl įdėkite į ertmę prietaiso dangtyje ir uždenkite gaubtą virš nekeičiamo metalinio filtro ❶.
6) Prietaiso dangtį ant prietaiso vėl uždėkite taip, kad lankstai įsikabintų lankstiniuose laikikliuose prietaiso užpakalinėje pusėje ir juose įsitvirtintų.

NURODYMAS

► Kitus techninės priežiūros darbus turėtų atlikti įgaliota specializuota įmonė arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai.

Laikymas

1) Prietaisą kelkite arba neškite suėmę už šoninių korpuso rankenų ❸.
2) Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės ❹ prietaiso užpakalinėje pusėje. Vieną tinklo kištuko strypelį įkiškite į kurią nors laido ritės ❹ skylę ir įtvirtinkite tinklo kištuką:



3) Padėdami laikyti, gruzdinimo krepšio ⓫ rankeną ⓾ galite vėl nuimti ir įdėti į gruzdinimo krepšį ⓫ – tada gruzdinimo krepšį ⓫ bus galima įdėti į gruzdintuvę.
4) Prietaisą laikykite uždarę prietaiso dangtį. Taip gruzdintuvės vidus išliks švarus ir joje neprisikaups dulkių.

Patarimai

Pačių pagamintos gruzdintos bulvytės

- Bulvės, kurias ketinate gruzdinti, turi būti nepriekaištingos kokybės ir nepradėję dygti.
- Gruzdinimui reikėtų rinktis bulvių rūšis, kurios išvirtos yra miltingos arba pradžioje nesubyra.
- Nulupus bulves, jas reikia susmulkinti patiekalui tinkama forma (šiaudeliais arba griežinėliais).
- Prieš toliau naudodami bulves, jas apie vieną valandą pamirkykite. Taip pašalinsite dalį cukraus, vieną iš pradinių medžiagų akrilamidui susidaryti.
- Kruopščiai nusausinkite bulves.
- Pačių gaminamas gruzdintas bulvytes visada gruzdinkite du kartus:
  - pirmiausia 8–12 minučių maždaug 150 °C temperatūroje, po to 3–4 minutes 170 °C temperatūroje, priklausomai nuo norimo apgruzdimo.
- Šaldytos gruzdinimo bulvytės yra apvirtos, todėl jas reikia gruzdinti tik vieną kartą. Laikykitės nurodymų ant pakuotės.

Šaldyti produktai

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

- Negruzdinkite vienu kartu daug produktų. Gruzdinamų produktų gali būti daugiausia iki MAX žymos gruzdinimo krepšio ⓫ viduje.
- Prieš sudėdami gruzdinamus produktus, aliejų kaitinkite mažiausiai 15 minučių.
- Temperatūros reguliatorių ❺ nustatykite ties temperatūra, nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje arba ant gruzdinamų produktų pakuotės.
- Prieš gruzdinant rekomenduojame šaldytiems produktams leisti šiek tiek atitirpti kambario temperatūroje. Prieš dėdami gruzdinamus produktus į gruzdintuvę, pašalinkite kuo daugiau ledo ir vandens.
- Gruzdinamus produktus į gruzdintuvę sudėkite kuo lėčiau ir atsargiai, nes nuo šaldytų produktų karštas aliejus ar karšti riebalai staiga gali pradėti smarkiai kunkuliuoti.

Kaip pašalinti nepageidaujamą pašalinį skonį ir kvapą

Kai kurie maisto produktai, ypač žuvis, gruzdinant išskiria skysčių. Šie skysčiai kaupiasi gruzdinimo aliejuje ar gruzdinimo riebaluose ir gali pabloginti vėliau tame pačiame aliejuje ar tuose pačiuose riebaluose gruzdinamų produktų kvapą ir skonį.

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

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

Sveika mityba

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

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

Gruzdinimo trukmės lentelė

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

Maisto produktas	Temperatūra (apytikslė)	Trukmė minutėmis
Šaldyti kukuliukai	150 °C	2 – 5 minutės
Apvolioti kiaulienos karbonadai	150 °C	12 – 25 minutės
Viščiuko porcijos (dideli gabalai)	150 °C	8 – 18 minučių
Viščiuko porcijos (maži/ vidutinio dydžio gabalai)	150 °C	7 – 17 minučių
Šviežios gruzdinimo bulvytės	150 °C/170 °C	8 – 12 minučių/ 3 – 4 minutės
Šaldytos gruzdinimo bulvytės	žr. gamintojo informaciją	žr. gamintojo informaciją
Šviežios didžiosios krevetės	130 °C	2 – 5 minutės
Grybai	170 – 190 °C	3 – 5 minutės

NURODYMAS

- ► Temperatūra gali šiek tiek skirtis nuo nurodytos laipsniais. Informacija aukščiau esančioje lentelėje yra tik orientacinė. Ji taikoma maždaug 150 – 200 g kiekiui. Atsižvelgiant į maisto produktų savybes, trukmė gali skirtis.
- ► Į gruzdinimo krepšį ⓫ gruzdinamų produktų galima dėti daugiausia iki MAX žymos krepšio viduje.

Trikčių šalinimas

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	GALIMAS SPRENDIMAS
Prietaisas neveikia. arba Nedega kontrolinė lemputė „Power“ ❼.	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą.	Įjunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Prietaisas pažeistas.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Prietaisas išjungtas.	Įjunkite prietaisą įjungimo/išjungimo įjungikliu ❽.
Nedega kontrolinė lemputė „Ready“ ❻.	Aliejus/riebalai dar nepasiekė nustatytos temperatūros.	Palaukite kelias minutės, kol bus pasiekta norima temperatūra.

Jei trikčių nepavyksta pašalinti šiais aprašytais būdais arba yra kitokių trikčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Priedas

Prietaiso utilizavimas

Prietaiso jokiu būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos Direktyva 2012/19/EU. Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.

Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

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

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

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

Garantijos aprėptis

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

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įjungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

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

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

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

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

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra

LT **Priežiūra Lietuva**
Tel. 880 033 144
Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 315048

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **98**

Bestimmungsgemäße Verwendung **98**

Lieferumfang und Transportinspektion **99**

Entsorgung der Verpackung 99

Gerätebeschreibung/Zubehör **100**

Technische Daten **100**

Sicherheitshinweise **101**

Vor dem ersten Gebrauch **104**

Acrylamidarme Zubereitung **104**

Frittieren **104**

Vorbereitungen 104
Lebensmittel frittieren 107
Festes Frittierfett 108

Nach dem Frittieren **109**

Fondue **109**

Frittierfett wechseln **110**

Reinigung und Pflege **111**

Lagerung **113**

Tipps **114**

Pommes frites selbst gemacht 114
Tiefkühlkost 114
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 115
Gesunde Ernährung 115

Tabelle Frittierzeiten **116**

Fehlerbehebung **117**

Anhang **117**

Gerät entsorgen 117
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 118
Service 119
Importeur 119

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Frittieren von Lebensmitteln und für das Zubereiten von Fondues mit Fett oder Brühe 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.

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch …

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

⚠ 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. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mini-Fritteuse mit Fondue
- Frittierkorb und Haltegriff
- Fonduering
- 6 Fonduespieße
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

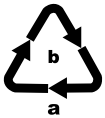
HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe,
20–22: Papier und Pappe,
80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

- ► Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung/Zubehör

1. Permanent-Metallfilter
2. Frittier-Behälter
3. Handgriffe
4. Kabelaufwicklung
5. Temperaturregler
6. Kontrollleuchte Ready
7. Kontrollleuchte Power
8. Ein-/Aus-Schalter (O/I)
9. Entriegelungstaste Deckel
10. Haltegriff
11. Frittierkorb
12. Fonduespieße
13. Fonduering

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	850 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 1,2 Liter bis zur MAX-Markierung
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 1 kg
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50/60 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Tauchen Sie das Gerät mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie es 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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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 insbesonders 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.
- Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

⚠ 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.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- 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! GERÄTESCHÄDEN!

- Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet. Ansonsten kann das Gerät überhitzen.
- Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.
- Wenn Sie die Fondue-Funktion dieses Gerätes benutzen, beachten Sie, dass nur klassisches Fondue mit Öl/Fett oder mit Brühe mit diesem Gerät betrieben werden kann. Benutzen Sie das Gerät nicht um Schokoladen- oder Käse-Fondue herzustellen.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln durch Reaktionen mit Aminosäuren verstärkt gebildet wird. Bei Temperaturen von mehr als 175 °C steigt die Bildung von Acrylamid sprunghaft an.

Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170 °C. Das Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.

Frittieren

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

Vorbereitungen

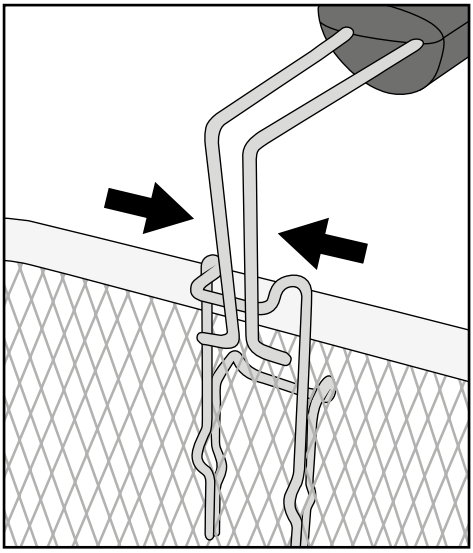
1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS

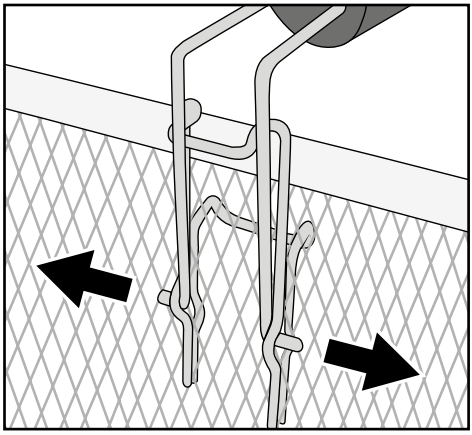
► Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ❹.
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❾. Der Deckel springt auf.
4) Nehmen Sie den Frittierkorb ⓫ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ❿:

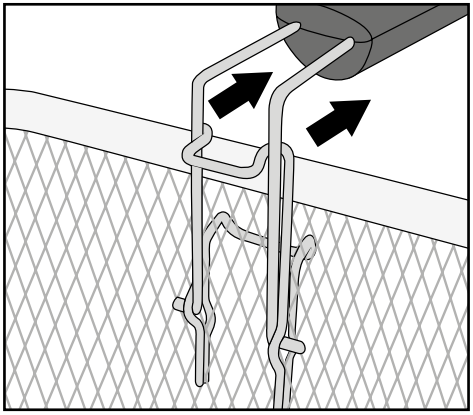
– Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⑩ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb ⑪ schieben lassen:



– Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs ⑩, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



– Ziehen Sie den Haltegriff ⑩ nach hinten, so dass dieser einrastet:



– Der Haltegriff ⑩ sitzt nun fest am Frittierkorb ⑪.

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 ❷ mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 1,2 l Öl oder ca. 1 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 ❷ ein.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

6) Setzen Sie den Frittierkorb ⑪ wieder ein.

7) Schließen Sie den Deckel, so dass dieser einrastet.

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
2) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet auf.
3) Drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready ❻ auf.

HINWEIS

► Wir empfehlen das Gerät mindestens 10 –15 Minuten aufheizen zu lassen, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.

HINWEIS

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

Symbol	Lebensmittel	Temperatur
	Garnelen	130 °C
	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! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

4) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❾.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

5) Nehmen Sie den Frittierkorb ⓫ aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb ⓫ darf dabei maximal so befüllt werden, dass das Füllgut komplett von Fett bedeckt wird, wenn man den Frittierkorb ⓫ in die Fritteuse absenkt. Überschreiten Sie zudem nicht die MAX-Markierung am Frittierkorb ⓫.

6) Senken Sie den Frittierkorb ⓫ vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.

7) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

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

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte 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 ❷ nicht beschädigt wird!
- Um das Fett zu schmelzen, stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ in die Position „I“ und drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready ❻ kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Fassen Sie niemals den Frittierkorb ⓫ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ⓫ nur an dem Haltegriff ⓾ aus der Fritteuse!

1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❾, so dass der Deckel aufspringt.
2) Heben Sie den Frittierkorb ⓫ an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
3) Drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf Min.
4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ in die Position „O“, um das Gerät auszuschalten.
5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
6) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb ⓫ vorsichtig aus der Fritteuse.
7) 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.

Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Benutzen Sie dieses Gerät nicht, um Schokoladen- oder Käsefondue herzustellen!
Benutzen Sie ausschließlich Fett/Öl oder Brühe, um ein Fondue mit diesem Gerät zuzubereiten.

1) Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vorbereitungen“ beschrieben vor.
2) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie den Fonduering ⓭ auf den Rand des Frittierbehälters ❷ und schließen Sie den Gerätedeckel wieder.
3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet auf.

5) Stellen Sie den Temperaturregler ❺ auf die gewünschte Temperatur.
Bei klassischem Fondue mit Öl/Fett: Je nachdem, welche Art von Lebensmittel Sie frittieren wollen, orientieren Sie sich dabei an der Tabelle im Kapitel „Lebensmittel frittieren".
Bei Fondue mit Brühe: Stellen Sie eine Temperatur zwischen 90 und 110 °C (ca. 100 °C) ein, die Brühe sollte lediglich simmern (leicht köcheln).

6) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie den Gerätedeckel.

7) Spießen Sie die Lebensmittel auf die Fonduespieße ⓬ und stellen Sie die Fonduespieße ⓬ vorsichtig in den Frittierbehälter ❷. In jeder Einkerbung am Fonduering ⓭ kann ein Fonduespieß ⓬ stehen.

Je nach Art und Größe sind die aufgespießten Lebensmittel nach wenigen Minuten gar.

8) Entnehmen Sie vorsichtig den Fonduespieß ⓬ und lösen Sie die gegarte Speise. Sie können dann weitere Lebensmittel auf den Fonduespieß ⓬ spießen und in das heiße Fett/die Brühe geben.

9) Wenn Sie das Fondue beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf Min, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽ auf die Position „O" und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

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 ❾ und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege").

2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ⓫.

3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen ❸ an und gießen Sie das Öl oder Fett über die hintere linke Ecke, an der sich eine Ausgießkerbe (↖) befindet, in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

HINWEIS

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

4) Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben.

5) Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel „Frittieren" beschrieben.

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Auf keinen Fall darf das Gerät in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

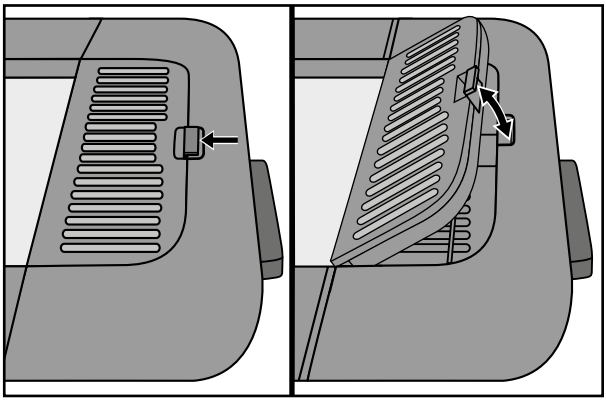
► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

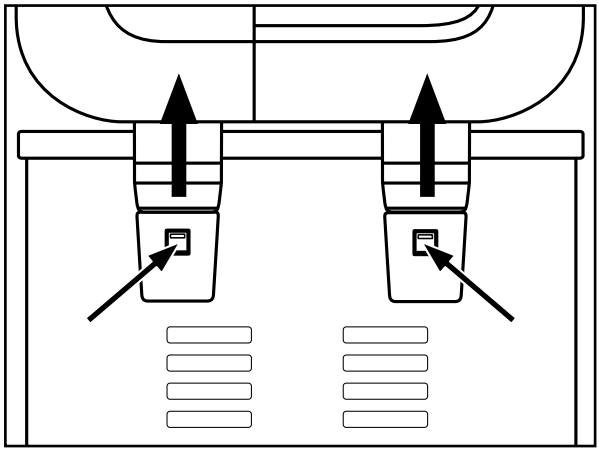
► Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

1) Öffnen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter ❶ und nehmen Sie diesen heraus:



2) 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:



3) Entnehmen Sie den Frittierkorb ⓫.

- Den Frittierkorb ⓫ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dieser ist spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch den Haltegriff ⓾ ab.

HINWEIS

► Vor dem ersten Gebrauch muss der Frittierkorb ⓫ von Hand abgespült werden. Bevor der Frittierkorb ⓫ in der Spülmaschine gereinigt werden darf, muss dieser in Öl getaucht worden sein.
Trocknen Sie den Frittierkorb ⓫ vor einer erneuten Benutzung gut ab.

- Sobald sich das Fett/Öl abgekühlt hat, schütten Sie es aus dem Frittierbehälter ❷ (siehe Kapitel „Frittierfett wechseln").
- Reinigen Sie den Haltegriff ⓾, den Permanent-Metallfilter ❶, die Fonduespieße ⓬ und den Fonduering ⓭ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❷ 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 ❷ haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❷ 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!
- Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie diesen mit klarem Wasser ab.

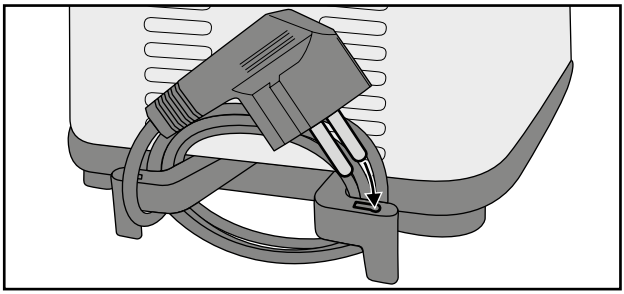
4) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
5) Legen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ wieder in die Mulde im Gerätedeckel und schließen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter ❶.
6) Stecken Sie den Gerätedeckel wieder so auf das Gerät, dass die Scharniere in die Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes greifen und fest sitzen.

HINWEIS

► Andere Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Fachbetrieb oder dem Kundendienst durchgeführt werden.

Lagerung

1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Handgriffe ❸ am Gehäuse.
2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❹ an der Rückseite des Gerätes. Stecken Sie einen der Stifte des Netzsteckern in eines der Löcher der Kabelaufwicklung ❹, um den Netzstecker zu fixieren:



3) Den Haltegriff ❿ des Frittierkorbes ⓫ können Sie zur Lagerung wieder abmontieren und in den Frittierkorb ⓫ legen, so dass der Frittierkorb ⓫ in die Fritteuse gestellt werden kann.
4) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
  - erst 8 – 12 Minuten bei ca. 150 °C dann 3 – 4 Minuten bei 170 °C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

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 bitte wie folgt vor:

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

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

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

Gesunde Ernährung

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

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen strengen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und/oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

Tabelle Frittierzeiten

Die Tabelle gibt Beispiele an, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur frittiert werden müssen, und wie viel Frittierzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittierguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	150 °C	2 – 5 Minuten
Schweinekoteletts (paniert)	150 °C	12 – 25 Minuten
Hühnchenportionen (große Stücke)	150 °C	8 – 18 Minuten
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	150 °C	7 – 17 Minuten
Pommes frites (frisch)	150 °C/170 °C	8 – 12 Minuten/ 3 – 4 Minuten
Pommes frites (gefroren)	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	130 °C	2 – 5 Minuten
Pilze	170 – 190 °C	3 – 5 Minuten

HINWEIS

- Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich auf eine Menge von ca. 150 – 200 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb ⓫ darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
oder	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❽ ein.
Die Kontrollleuchte Ready ❻ leuchtet nicht.	Die eingestellte Temperatur des Öles / Fettes ist noch nicht erreicht.	Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Anhang

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.

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

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 315048

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacji
Informacijos data · Stand der Informationen:
01 / 2019 · Ident.-No.: SFM850A4-112018-1