



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SEF3 2000 C5

SI

CVRTNIK IZ LEGIRANEGA JEKLA

Kratka navodila

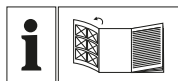
DE AT CH

EDELSTAHL-FRITEUSE

Kurzanleitung

IAN 486716_2501

SI



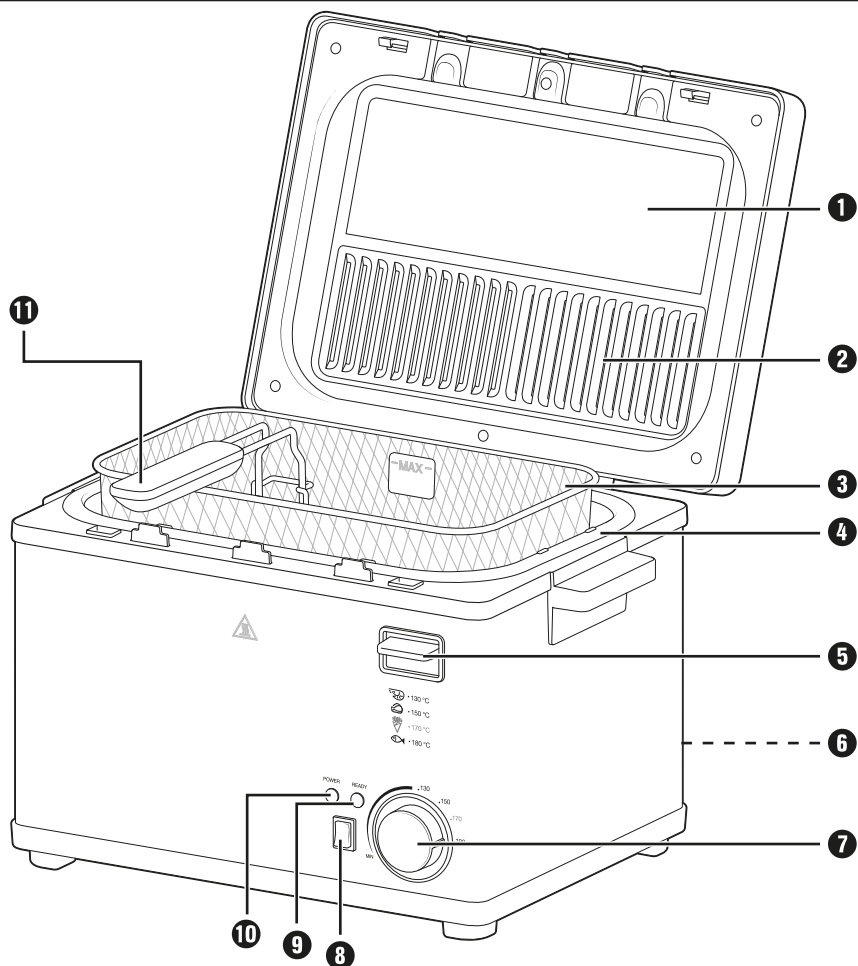
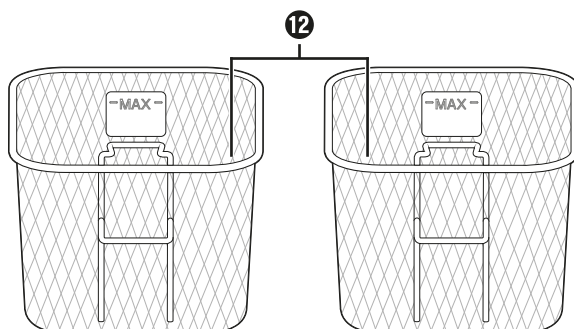
SI

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

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.

SI	Kratka navodila	Stran	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	13

A**B**

Kazalo

Informacije o teh kratkih navodilih.	2
Predvidena uporaba	2
Vsebina kompleta.	2
Opis naprave/pribor	3
Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	3
Tehnični podatki	3
Varnostni napotki	4
Pred prvo uporabo	6
Priprava z majhno vsebnostjo akrilamida	6
Cvrtje	6
Priprave	6
Cvrtje živil	7
Trda mast za cvrtje.	8
Po cvrtju	8
Menjava maščobe za cvrtje	9
Čiščenje in vzdrževanje	9
Domači ocvrti krompirček	10
Tabela časov cvrtja	10
Odstranjevanje	11
Odstranitev naprave med odpadke.	11
Odstranitev embalaže	11
Proizvajalec.	11
Pooblaščen serviser	11
Garancijski list.	11

Informacije o teh kratkih navodilih

Ta dokument je skrajšana tiskana izdaja celotnih navodil za uporabo.



Preberite kodo QR, da pridete neposredno na stran servisa podjetja Lidl (www.lidl-service.com), kjer lahko po vnosu številke izdelka (IAN) 486716_2501 najdete in

prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ OPOZORILO!

Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Kratka navodila skrbno shranite in ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

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

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

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

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

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

i Napotek

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

Vsebina kompleta

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

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

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

i Napotek

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

Opis naprave/pribor

- ❶ okence
- ❷ trajni kovinski filter
- ❸ košara za cvrtje (velika)
- ❹ posoda za cvrtje
- ❺ tipka za sprostitve pokrova
- ❻ navitje kabla
- ❼ regulator temperature
- ❽ stikalo za vklop/izklop
- ❾ kontrolna lučka pripravljenosti
- ❿ kontrolna lučka napajanja
- ⓫ ročaja
- ⓬ košari za cvrtje (majhni)

Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

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

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.

	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Izmenični tok/napetost
	Preberite navodila.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
	Ne potaplajte v vodo!

Tehnični podatki

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

Varnostni napotki

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

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

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

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

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

OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

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



Pozor! Vroča površina!

Za gašenje cvrtnika nikoli ne uporabljajte vode!

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

❗ POZOR! POŠKODBE NAPRAVE!

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

Pred prvo uporabo

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

Priprava z majhno vsebnostjo akrilamida

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

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

Cvrtje

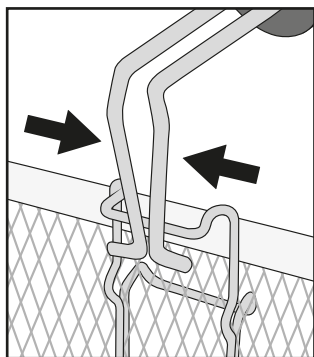
Priporočamo vam, da v tem cvrtniku uporabljate olje za cvrtje ali tekočo mast za cvrtje. Uporabljate pa lahko tudi trdo mast za cvrtje. O tem najprej preberite poglavje »**Trda mast za cvrtje**«.

Priprave

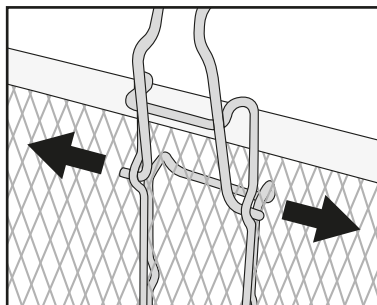
- 1) Napravo postavite na vodoravno, ravno in stabilno površino, odporno proti vročini.

❗ Napotek

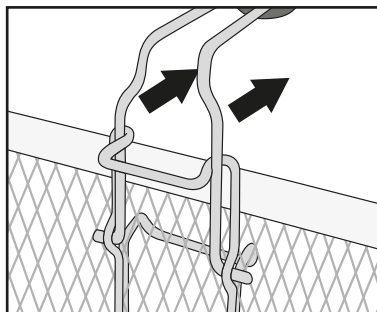
- Če želite cvrtnik postaviti pod kuhinjsko napo na štedilnik, pazite, da je štedilnik izključen.
- 2) V celoti odvijte električni kabel z navitja kabla ❹.
 - 3) Pritisnite tipko za sprostitve pokrova ❺. Pokrov poskoči navzgor.
 - 4) Odstranite košare za cvrtje ❸/❶ in pritrdite ročaja ❶ na obe mali košari za cvrtje ❶ in na veliko košaro za cvrtje ❸:
 - Stisnite palici ročaja ❶ malce skupaj, tako da lahko držalna zatiča od znotraj potisnete v odprtini na košari za cvrtje ❸/❶:



- Potem stisnjeni palici ročaja **11** spustite, tako da držalna zatiča segata skozi luknji:



- Ročaj **11** potegnite nazaj, da se nasloni na rob košare za cvrtje **3/12**:



- Ročaj **11** je sedaj trdno pritrjen na košari za cvrtje **3/12**.
- Enako ravnajte z drugimi držali.

i Napotek

- Uporabljajte samo olja ali maščobe, na katerih je izrecno označeno, da se ne penijo in da se lahko uporabljajo za cvrtje. Te informacije najdete na embalaži ali etiketi.
- Nikoli ne pomešajte različnih vrst masti ali olja! Peneča se maščoba bi lahko stekla čez rob cvrtnika.

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

i Napotek

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

- 6) Vtaknite električni vtič v vtičnico.

⚠ NEVARNOST!

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

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

- 8) Zaprite pokrov.

Cvrtje živil

! POZOR!

- Cvrtnik nikoli ne sme delovati brez olja/masti!

i Napotek

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

- 1) Vključite cvrtnik s stikalom za vklop/izklop **8**. Kontrolna lučka napajanja **10** zasveti.
- 2) Obrnite regulator temperature **7** na želeno temperaturo. Olje ali mast se segreje na želeno temperaturo. Ko je nastavljena temperatura dosežena, kontrolna lučka pripravljenosti **9** zasveti.

i Napotek

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

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

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

⚠ OPOZORILO!

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

3) Pritisnite tipko za sprostitve pokrova 5.

⚠ OPOZORILO!

- Bodite previdni pri polnjenju košare za cvrtje 3! Ta je zelo vroča!
- 4) Previdno dvignite košaro za cvrtje 3 iz cvrtnika. V košaro dajte živilo za cvrtje. Pri tem sme biti košara za cvrtje 3 z žvilom napolnjena največ do oznake MAX v notranjosti košare za cvrtje 3 ali z največ 1 kg živila. Vedno upoštevajte tudi količino živila za cvrtje, navedeno na embalaži živila za cvrtje!
- 5) Previdno spustite košaro za cvrtje 3 v vroče olje ali mast.
- 6) Zaprite pokrov naprave.

Trda mast za cvrtje

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

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

Po cvrtju

⚠ OPOZORILO!

- Po cvrtju nikoli ne prijemajte košare za cvrtje 3. Ta je zelo vroča! Košaro za cvrtje 3 iz cvrtnika dvignite le za ročaja 11!
- 1) Ko je vaše živilo ocvrto, pritisnite tipko za sprostitve pokrova 5, tako da pokrov poskoči navzgor.
- 2) Dvignite košaro za cvrtje 3 in jo obesite na rob naprave, da se lahko odvečna maščoba odcedi.
- 3) Pritisnite stikalo za vklop/izklop 8. Cvrtnik je sedaj izklopljen. Povlecite električni vtič iz električne vtičnice.
- 4) Ko se ocvrto živilo odcedi, košaro za cvrtje 3 previdno dvignite iz cvrtnika.
- 5) Ocvrto živilo dajte v posodo ali cedilo (obloženo z vpojnim kuhinjskim papirjem!).

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

Menjava maščobe za cvrtje

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

- 1) Pritisnite tipko za sprostitve pokrova **5** in snemite pokrov (glejte poglavje »**Čiščenje in vzdrževanje**«).
- 2) Odstranite košaro za cvrtje **3**.
- 3) Napravo držite za stranska ročaja in olje ali mast izlivajte v kotu v primerno posodo, na primer steklenice. Najbolje bo, da v ta namen uporabite lijak.

i Napotek

- Odstranjevanje jedilnega olja ali masti je v vsaki občini ali mestu lahko drugače zakonsko urejeno. Velikokrat takšnega olja ali maščobe ni dovoljeno odvreči v običajne gospodinjске odpadke. Prosimo, pozanimajte se o možnostih odstranitve pri svoji občinski ali mestni upravi.
- 4) Vse dele cvrtnika temeljito očistite, kot je to opisano v poglavju »**Čiščenje in vzdrževanje**«.
- 5) V cvrtnik nalijte sveže olje ali mast, kot je to opisano v poglavju »**Cvrtje**«.

Čiščenje in vzdrževanje

⚠ NEVARNOST!

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

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

⚠ OPOZORILO!

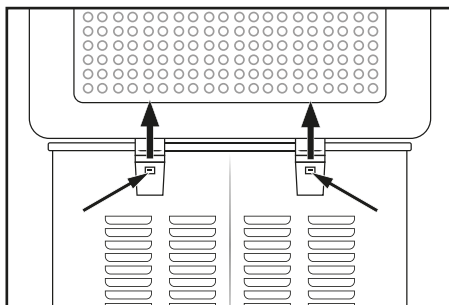
- Pred čiščenjem naj se naprava najprej ohladi.

⚠ POZOR!

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

Za preprosto čiščenje cvrtnik razstavite:

- 1) Odprite pokrov naprave. S palico ali čim podobnim pritisnite v luknji v držalih tečajev na hrbtni strani naprave in istočasno pokrov naprave povlecite navzgor ter iz držal tečajev:



- 2) Odstranite košaro za cvrtje **3** (ali majhno košari za cvrtje **12**) iz naprave.

- Košare za cvrtje **3/12** lahko očistite v pomivalnem stroju. Primerne so za pomivalni stroj. Vendar pred tem odstranite ročaja **11**.
- Očistite ročaja **11** v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Potem ga izperite s čisto vodo.
- Očistite ohišje in posodo za cvrtje **4** z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo še blago sredstvo za pomivanje. Potem ju temeljito obrišite s krpo, navlaženo samo z vodo, tako da v posodi za cvrtje **4** ni več nobenih ostankov sredstva za pomivanje. Ohišje in posodo za cvrtje **4** temeljito osušite.

- Očistite pokrov naprave v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Potem ga izperite s čisto vodo. Pokrov naprave temeljito osušite in ga postavite pokonci, tako da lahko iz notranjosti pokrova izteče še preostala voda.
Upoštevajte, da mora biti pokrov pred ponovno uporabo popolnoma suh!

3) Pred sestavljanjem vse dele dobro osušite.

Domači ocvrti krompirček

- Krompir, ki ga želite cvreti, mora biti brezhiben in ne sme kaliti.
- Za cvrtje je najbolje uporabiti »mokast« krompir ali takšnega, ki »se ne razkuha«.
- Ko ste ga olupili, krompir ustrezno želenemu načinu priprave razrežite (na podolgovate kose ali tanke lističe).

- Pred uporabo krompir pribl. eno uro namakajte v vodi. Tako se izloči del sladkorja, ki predstavlja eno od izhodiščnih snovi za nastanek akrilamida.

- Krompir pustite, da se v celoti posuši.

- Domači pečeni krompirček zmeraj cvrite dvakrat:

– najprej 10–14 minut pri pribl. 150 °C, potem pa 3–4 minute pri 170 °C, odvisno od zelene porjavitve.

- Globoko zamrznjeni krompirček je že kuhan in ga je torej treba cvreti le enkrat. Upoštevajte navodila na embalaži.

- Majhni košari za cvrtje 12 je mogoče napolniti do oznake Max s pribl. 400–450 g zmrznjenega krompirčka, veliko košaro za cvrtje 3 pa s pribl. 850–900 g.

Tabela časov cvrtja

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

Živilo	Priporočena količina	Temperatura (pribl.)	Čas v minutah
Polpeta (zamrznjena)	300 g–1000 g	150 °C	3–7
Svinjski kotleti (panirani)	300 g–1000 g	150 °C	15–20
Kosi piščanca (veliki kosi)	300 g–1000 g	150 °C	10–18
Kosi piščanca (majhni/srednji kosi)	300 g–1000 g	150 °C	15–25
Krompirček (svež)	300 g–900 g	150 °C/170 °C	10–14/3–4
Krompirček (zamrznjen)	300 g–900 g	glejte navedbe proizvajalca	glejte navedbe proizvajalca
Škampji (sveži)	300 g–1000 g	130 °C	3–7
Gobe	300 g–800 g	170–190 °C	5–6

- ▶ Vrednosti stopinj lahko rahlo odstopajo od temperature. Vrednosti, navedene v preglednici, so vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na vrsto živila.
- ▶ Košara za cvrtje 3 (ali majhni košari za cvrtje 12) sme biti napolnjena z živili največ do oznake MAX v notranjosti košare.

Odstranjevanje

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po

koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranite.

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.

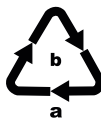


O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 486716_2501

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen serviser (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

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

Prodajalec:

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	14
Bestimmungsgemäße Verwendung	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung/Zubehör	15
Verwendete Warnhinweise und Symbole	15
Technische Daten	15
Sicherheitshinweise	16
Vor dem ersten Gebrauch	19
Acrylamidarme Zubereitung	19
Frittieren	19
Vorbereitungen	19
Lebensmittel frittieren	20
Festes Frittierfett	21
Nach dem Frittieren	21
Frittierfett wechseln	22
Reinigung und Pflege	22
Pommes frites selbst gemacht	23
Tabelle Frittierzeiten	24
Entsorgung	24
Gerät entsorgen	24
Verpackung entsorgen	25
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	25
Service	26
Importeur	26

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der

Artikelnummer (IAN) 486716_2501 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Edelstahl-Fritteuse
- 3 Frittierkörbe
- 2 Haltegriffe
- Kurzanleitung

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

Hinweis

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

Gerätebeschreibung/ Zubehör

- ❶ Sichtfenster
- ❷ Permanent-Metallfilter
- ❸ Frittierkorb (groß)
- ❹ Frittier-Behälter
- ❺ Entriegelungstaste Deckel
- ❻ Kabelaufwicklung
- ❼ Temperaturregler
- ❽ Ein-/Ausschalter
- ❾ Kontrollleuchte Ready
- ❿ Kontrollleuchte Power
- ⓫ Haltegriff
- ⓬ Frittierkörbe (klein)

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50 Hz an.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Gehen Sie mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät mit den Handgriffen in einer stabilen Lage auf, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Vermeiden Sie Öl- oder Fettspritzer auf dem Boden. Es besteht Rutschgefahr!

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Schmelzen Sie Fettblöcke niemals in der Fritteuse. Durch die hohe Temperatur, die entsteht, solange das Fett noch nicht das Heizelement bedeckt, kann das Heizelement beschädigt werden oder es kommt zu einem Brand! Schmelzen Sie das Fett vorher in einem Topf o. Ä.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.



Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

- Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst. Wechseln Sie das Öl oder Fett rechtzeitig. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett oder Öl mit einer Decke ersticken.

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet. Ansonsten kann das Gerät überhitzen.
- Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

Vorbereitungen

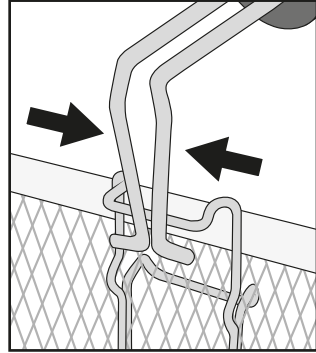
- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis

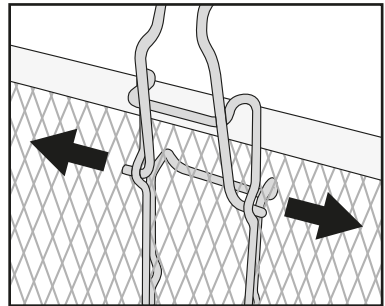
- ▶ Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- 2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung **6**.
 - 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **Deckel 5**. Der Deckel springt auf.

- 4) Nehmen Sie die Frittierkörbe **3/12** heraus und befestigen Sie die Haltegriffe **11** an den beiden kleinen Frittierkörben **12** und am großen Frittierkorb **3**:

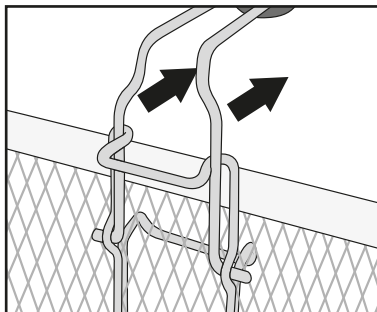
- Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **11** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb **3/12** schieben lassen:



- Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs **11**, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



- Ziehen Sie den Haltegriff **11** nach hinten, so dass dieser am Rand des Frittierkorbes **3/12** anliegt:



- Der Haltegriff **11** sitzt nun fest am Frittierkorb **3/12**.
- Verfahren Sie mit den weiteren Haltegriffen genauso.

i Hinweis

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

i Hinweis

- ▶ Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter **4** ein.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ GEFAHR!

- ▶ Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlags!
- 7) Setzen Sie den Frittierkorb **3** (oder die kleinen Frittierkörbe **12**) wieder ein.
- 8) Schließen Sie den Deckel.

Lebensmittel frittieren

! ACHTUNG!

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

i Hinweis

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

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

i Hinweis

Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des 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!

- ▶ Der Deckel und die Fritteuse sind während des Frittiervorganges sehr heiß. Fassen Sie daher während des Frittiervorganges nur die Griffe an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am besten Topfhandschuhe.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **5**.

WARNUNG!

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

Festes Frittierfett

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

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einem normalen Topf. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

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

Nach dem Frittieren

WARNUNG!

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

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

Frittierfett wechseln

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

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

① Hinweis

- In jeder Gemeinde oder Stadt ist die Entsorgung von Speiseölen oder -fetten anders geregelt. Oft ist es nicht erlaubt, solche Öle oder Fette im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Entsorgungsmöglichkeiten.
- 4) Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- 5) Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel **Frittieren** beschrieben.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR!

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



Auf keinen Fall darf das Gerät oder Teile davon in Flüssigkeiten getaucht werden!

Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

⚠ WARNUNG!

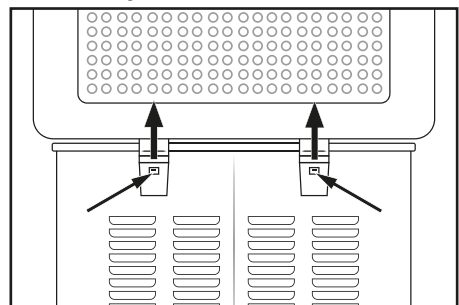
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ⓘ ACHTUNG!

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

Zur einfachen Reinigung nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel. Drücken Sie mit einem Stab o. Ä. in die Löcher an den Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes und ziehen Sie den Gerätedeckel gleichzeitig nach oben aus den Scharnierhalterungen heraus:



- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ③ (oder die kleinen Frittierkörbe ⑫).

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

Pommes frites selbst gemacht

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

Tabelle Frittierzeiten

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

Lebensmittel	empfohlene Menge	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	300 g - 1000 g	150 °C	3-7
Schweinekoteletts (paniert)	300 g - 1000 g	150 °C	15-20
Hühnchenportionen (große Stücke)	300 g - 1000 g	150 °C	10-18
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	300 g - 1000 g	150 °C	15-25
Pommes frites (frisch)	300 g - 850/900 g	150 °C/170 °C	10-14 / 3-4
Pommes frites (gefroren)	300 g - 850/900 g	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	300 g - 1000 g	130 °C	3-7
Pilze	300 g - 800 g	170-190 °C	5-6
► Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren. ► Der Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ❷) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.			

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

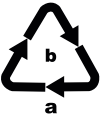


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenerlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 486716_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 486716_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 486716_2501

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacij · Stand der Informationen:

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

IAN 486716_2501

