

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE SFM 850 A2

(HU)

MINI OLAJSÜTŐ FONDÜVEL

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

MINI-FRITTEUSE MIT FONDUE

Bedienungsanleitung

(CZ)

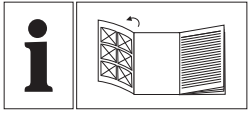
MINIFRITÉZA S FONDUE

Návod k obsluze

IAN 285544

(HU)

(CZ)



HU

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

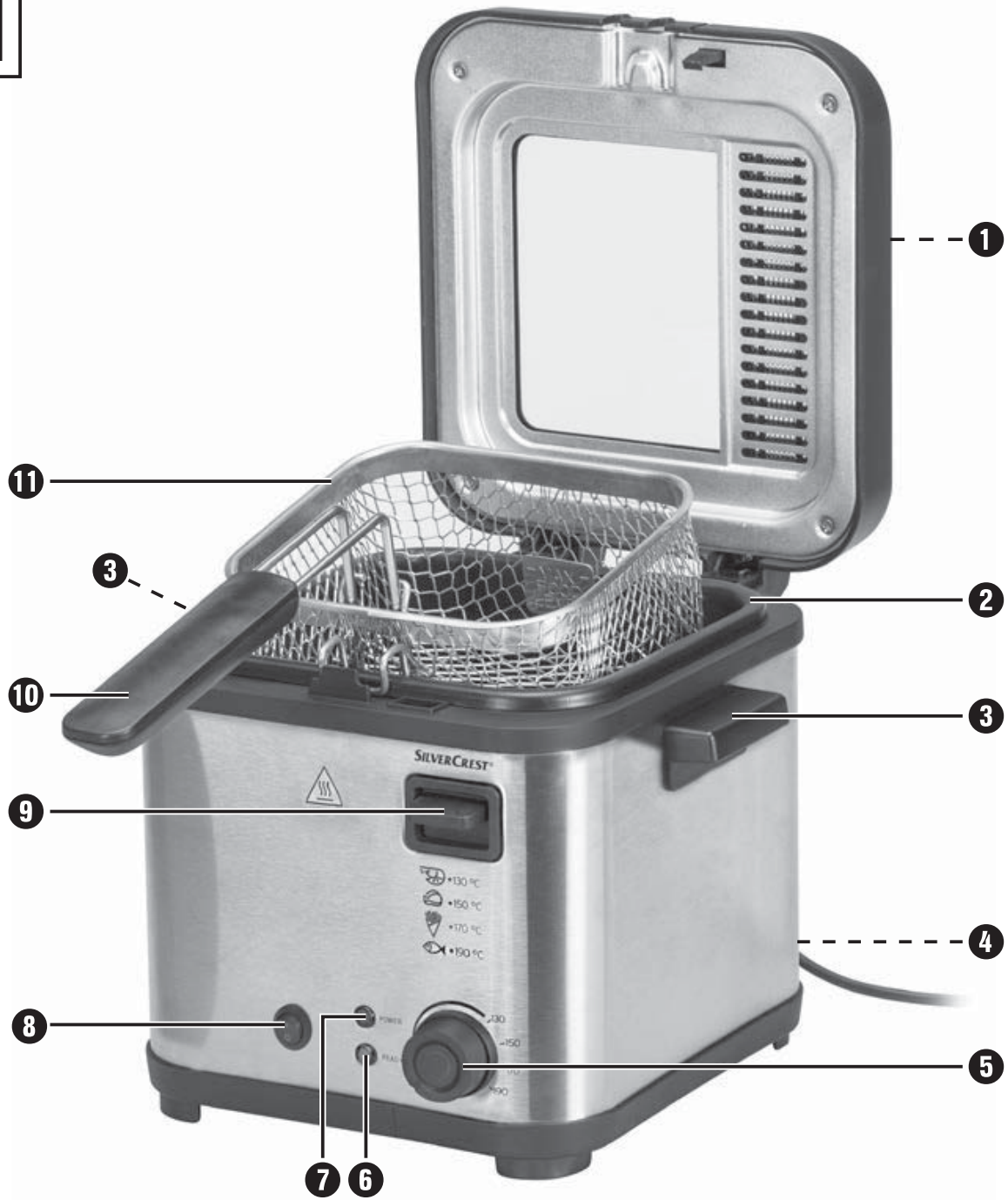
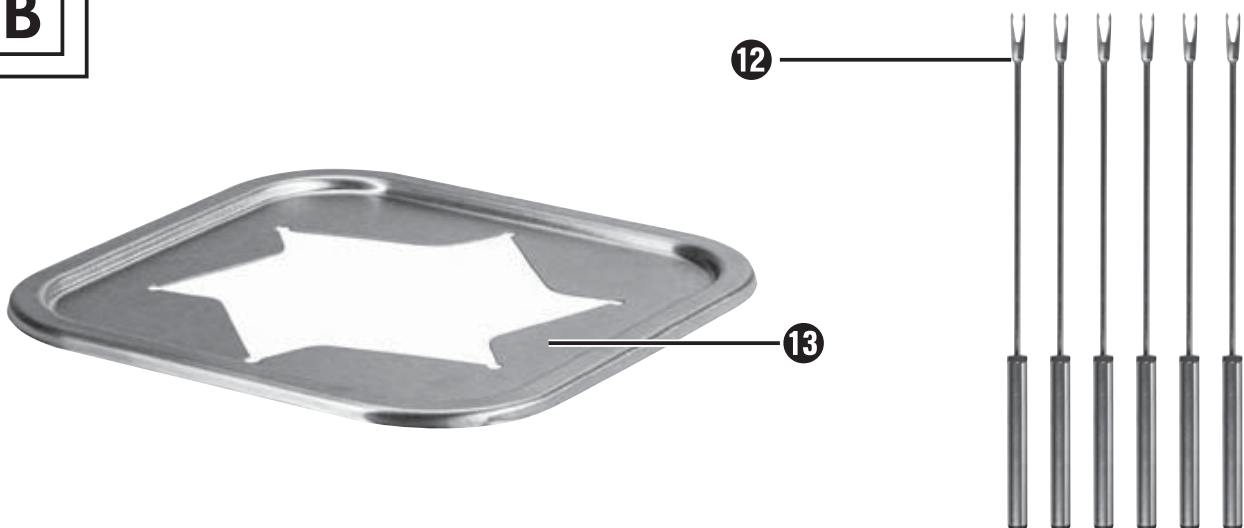
CZ

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

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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése	3
A csomagolás ártalmatlanítása	3
A készülék leírása / Tartozékok	4
Műszaki adatok	4
Biztonsági utasítások	5
Az első használat előtt	8
Akrilamid-szegény ételkészítés	8
Sütés	8
Előkészítés	9
Élelmiszer sütése	11
Szilárd sütőzsír	12
Sütés után	13
Fondü	13
Sütőzsír csere	14
Tisztítás és ápolás	15
Tárolás	17
Tippek	18
Saját készítésű hasábburgonya	18
Fagyasztott élelmiszerek	18
Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékíztől	19
Egészséges táplálkozás	19
Sütési idők táblázata	20
Hibaelhárítás	21
Függelék	21
A készülék ártalmatlanítása	21
A Kompernass Handels GmbH garanciája	22
Szerviz	23
Gyártja	23

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek olajban való sütéséhez és zsírral vagy leves-alaplével készült fondü készítéséhez használható, magánháztartásokban. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra.

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

Ez a készülék nem használható...

- az üzletek, irodák munkavállalói konyhájában, és más üzleti célra,
- szállodák, motelek és szállás céljára szolgáló más létesítmények ügyfelei által,
- reggelit is kínáló panziókban,
- mezőgazdasági tanyán.

FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

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

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

TUDNIVALÓ

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

A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- mini olajsütő fondüvel
- sütőkosár und tartófogantyú
- fondü gyűrű
- 6 fondü-villa
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót!
- 2) Távolítsa el a készülékről teljesen a csomagolóanyagot és az esetleges címkéket.

TUDNIVALÓ

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

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.


TUDNIVALÓ

- ▶ Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően be lehessen csomagolni.

A készülék leírása / Tartozékok


- ❶ állandó fémszűrő
- ❷ sütőtartály
- ❸ fogantyúk
- ❹ kábelcsévélő
- ❺ hőmérséklet-szabályozó
- ❻ Ready ellenőrzőlámpa
- ❼ Power ellenőrzőlámpa
- ❽ BE/KI kapcsoló (O/I)
- ❾ fedélkioldó gomb
- ❿ tartófogantyú
- ⓫ sütőkosár
- ⓬ fondü-villa
- ⓭ fondü gyűrű

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	230 V ~, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	850 W
Úrtartalom olaj	kb. 1,2 liter a MAX jelzésig
Kapacitás szilárd zsír	kb. 1 kg
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
 - ▶ Csatlakoztassa a készüléket 230 V ~, 50/60 Hz hálózati feszültségű csatlakozó-aljzatba.
 - ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
-  Soha ne merítse vízbe és ne tisztítsa folyó víz alatt a készüléket és a hálózati csatlakozóvezetékét.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket nem használhatják 0 - 8 éves korú gyermekek. 8 évesnél idősebb gyermekek a készüléket csak állandó felügyelet mellett használhatják. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy 8 évesnél fiatalabb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék tisztítását és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- ▶ Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.
- ▶ Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. Ellenőriztesse a készüléket szakképzett szakemberrel és szükség esetén javíttassa meg.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A sütési folyamat során forró gőz szabadul fel, különösen akkor, amikor kinyitja a fedelet. Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- ▶ Győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze teljesen száraz, mielőtt olajat vagy folyékony zsírt tölt az olajsütőbe. Ellenkező esetben a forró olaj, illetve forró zsír spriccel.
- ▶ Alaposan töröljön szárazra minden élelmiszert, mielőtt azokat az olajsütőbe helyezné. Ellenkező esetben a forró olaj, illetve forró zsír spriccel.
- ▶ Különösen a fagyasztott élelmiszerekkel legyen óvatos. Távolítsa el a jégdarabokat. Minél több jég van az élelmiszeren, annál jobban spriccel a forró olaj, illetve a forró zsír.
- ▶ A készülék részei használat közben felforrósodnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne nyúljon ezekhez a részekhez.
- ▶ A készüléket stabil helyzetben, a fogantyúknál fogva kell felállítani, így nem loccsanhat ki a forró folyadék.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Ne használjon külső kapcsolóórát vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetésére.
- ▶ Soha ne olvasszon zsírtömböt az olajsütőben. Ha a zsír még nem fedi el a fűtőelemet, akkor a kialakuló túl magas hőmérséklet károsíthatja a fűtőelemet és tüzet okozhat! Előzőleg olvassza fel a zsírt pl. egy edényben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Ne használja a készüléket forró felületek közelében.
- ▶ Soha ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül.



Figyelem! Forró felület!

Soha ne használjon vizet az olajsütő eloltásához!

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

FIGYELEM - KÉSZÜLÉKBEN KELETKEZŐ KÁR!

- ▶ Soha ne töltsön a MAX jelzésnél több és a MIN jelzésnél kevesebb olajat a sütőtartályba. Minden bekapcsolásnál győződjön meg arról, hogy van-e elegendő zsír vagy olaj az olajsütőben.
- ▶ Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs benne olaj vagy folyékony zsír. Ellenkező esetben a készülék túlhevülhet.
- ▶ Az olajsütő csak élelmiszerek olajban történő sütésére használható. Nem folyadékok főzésére tervezték.
- ▶ Ha a készülék fondü-funkcióját használja, vegye figyelembe, hogy ez a készülék csak olajjal/zsírral vagy leves-alaplével készült klasszikus fondü készítésére való. Ne használja a készüléket csokoládé- vagy sajt-fondü készítéséhez.

Az első használat előtt

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

Akrilamid-szegény ételkészítés

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

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

Sütés

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

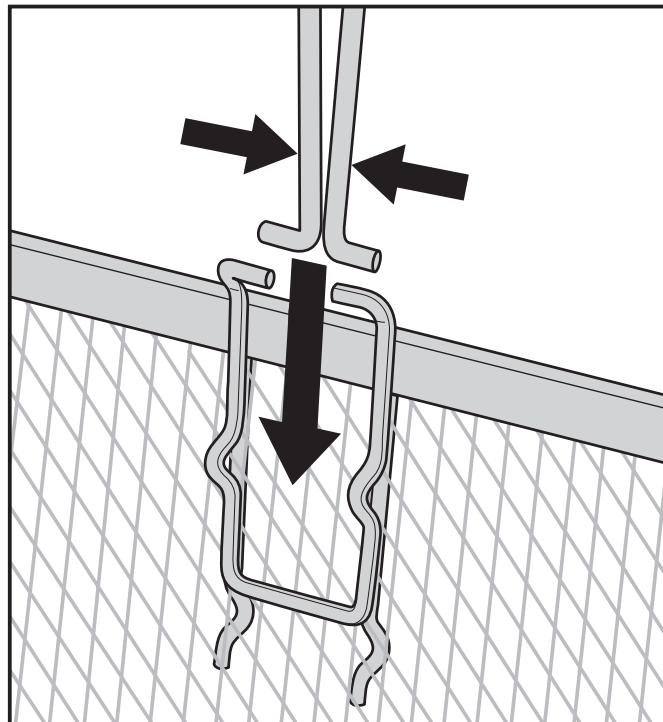
Előkészítés

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

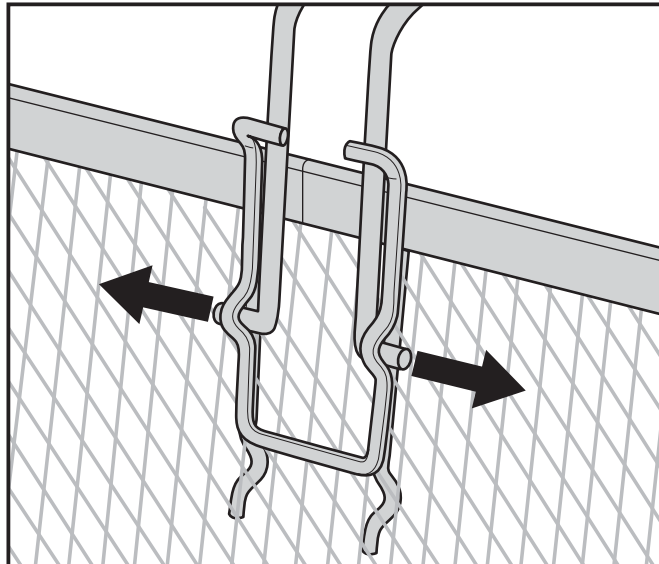
TUDNIVALÓ

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

- 2) Tekerje le teljesen a hálózati csatlakozókábelt a kábelcsévélőről **4**.
- 3) Nyomja meg a fedélkioldó gombot **9**. A készülék fedele felpattan.
- 4) Vegye ki a sütőkosarat **11** és rögzítse a tartófogantyút **10**:
 - Nyomja kissé össze a tartófogantyú **10** rúdjaikat olyan módon, hogy a tartókapcsokat belülről be lehessen tolni a sütőkosáron **11** lévő összekötő elem lyukaiba. A tartófogantyú **10** rúdjaiknak a sütőkosáron **11** lévő összekötő-elem felső végei alatt kell lenniük:



- Ezután engedje el a tartófogantyú **10** összenyomott rúdjaikat úgy, hogy a tartócsapok a lyukakba érjenek:



- Ezzel a tartófogantyú **10** stabilan rögzül a sütőkosárban **11**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Csak olyan olajokat vagy zsírokat használjon, amelyek kifejezetten "nem habzóként" vannak megjelölve és alkalmasak olajsütőben történő sütéshez. Ez az információ megtalálható a csomagoláson vagy a címkén.
- ▶ Soha ne keverjen össze különböző típusú olajat vagy zsírt! Előfordulhat, hogy az olajsütő túlhabzik.

- 5) Töltse fel a száraz és üres sütőtartályt **2** olajjal, folyékony vagy olvasztott zsírral (kb. 1.2 l olaj vagy kb. 1 kg szilárd zsír).

TUDNIVALÓ

- ▶ Soha ne töltsön a MAX jelzésnél több és a MIN jelzésnél kevesebb zsírt vagy olajat a sütőtartályba **2**.

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

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

- 6) Helyezze vissza a sütőkosarat **11**.
- 7) Csupja le a fedelet, hogy az bekattanjon.

Élelmiszer sütése

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

► Soha ne használja a fritőzt olaj/zsír nélkül!





- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba.
- 2) Állítsa a BE/KI kapcsolót **8** az „I” állásba. A Power ellenőrzőlámpa **7** felvillan.
- 3) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **5** a kívánt hőmérsékletre. Az olaj, illetve a zsír a kívánt hőmérsékletre melegszik. A beállított hőmérséklet elérésekor világítani kezd a Ready ellenőrzőlámpa **6**.

TUDNIVALÓ

► A sütés megkezdése előtt ajánlott legalább 10 - 15 percen keresztül melegíteni a készüléket.

TUDNIVALÓ

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

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

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

FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A sütési folyamat közben a fedél és a fritőz nagyon forró. Ezért sütés közben csak a fogantyúkat **3** fogja meg! Égési sérülés veszélye! Ajánlott edényfogó kesztyűt használni.
- 4) Nyomja meg a fedélkioldó gombot **9**.

FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Legyen óvatos, amikor a sütőkosarat **11** megtölti! Ez nagyon forró!
- 5) Vegye ki a sütőkosarat **11** az olajsütőből. Helyezze bele a sütni kívánt ételkészítményt. A sütőkosár **11** csak annyira tölthető meg, hogy a betöltött ételkészítmény teljesen elfedje a zsiradék, amikor a sütőkosarat **11** az olajsütőbe engedi.
- 6) Óvatosan engedje le a sütőkosarat **11** a forró olajba vagy zsírba.
- 7) Zárja be a készülékfedelelet.

TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék tetején található kémlelő-ablakon keresztül nyomon követhető a sütési folyamat.

Szilárd sütőzsír

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

- Friss zsír használata esetén először edényben, alacsony hőfokon olvassza fel a zsírtömböket. Öntse a felolvasztott zsírt óvatosan az olajsütőbe. Csak ez után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót és kapcsolja be az olajsütőt.
- Használat után a megszilárdult zsírral teli olajsütőt tartsa szobahőmérsékleten.
- Ha a zsír túl hideg, akkor előfordulhat, hogy az ismételt olvasztás során spriccel! E jelenség megakadályozása érdekében fa- vagy műanyagpálcával szúrjon lyukat a megdermedt zsírba. Ügyeljen arra, hogy a sütőtartály **2** védőrétege ne sérüljön meg.
- A zsír megolvasztásához csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba, állítsa a BE/KI kapcsolót **8** „I” állásba és forgassa a hőmérséklet-szabályozót **5** 130 °C-ra. Világítani kezd a Power ellenőrző lámpa **7**.
- Várja meg, amíg a zsír teljesen megolvad. Közben a Ready ellenőrzőlámpa **6** többször kigyullad, majd kialszik. A kívánt sütési hőmérsékletet csak a zsír teljes felolvadását követően állítsa be.

Sütés után

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Soha ne fogja meg a sütőkосarat **11** a sütés után. Ez nagyon forró! A sütőkосarat **11** csak a tartófogantyúnál **10** fogva emelje ki az olajsütőből!
- 1) Ha a sütni kívánt termék elkészült, nyomja meg a fedélkioldó gombot **9**, hogy felugorjon a fedél.
- 2) Emelje meg a sütőkосarat **11** és akassza a készülék szélére, hogy a felesleges zsír le tudjon csöpögni.
- 3) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **5** a legkisebb hőmérsékletre.
- 4) A készülék kikapcsolásához állítsa a BE/KI kapcsolót **8** az „O” állásba.
- 5) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- 6) Ha a sütni kívánt termék lecsöpögött, emelje ki óvatosan a sütőkосarat **11** az olajsütőből.
- 7) Az elkészített ételt tegye tálba vagy szűrőbe (bélelje ki nedvszívó papírtörölvél!).

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

Fondü

Ez az olajsütő készülék fondü-edényként is használható.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket csokoládé- vagy sajt-fondü készítéséhez! Kizárólag zsírt/olajat vagy leves-alaplért használjon, ha a készülékkel fondüt szeretne készíteni.
- 1) Készítse elő a készüléket az „Előkészítés” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Nyissa fel a készülék fedelét és helyezze a fondü gyűrűt **13** a sütőtartály **2** szélére, majd csukja vissza a készülék fedelét.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba.
- 4) Állítsa a BE/KI kapcsolót **8** az „I” állásba. A Power ellenőrzőlámpa **7** felvillan.

- 5) Állítsa a hőmérséklet-szabályozót **5** a kívánt hőfokozatra. Zsírral/olajjal készült klasszikus fondü esetén: A sütni kívánt élelmiszer fajtájától függően tájékozódjon az "Élelmiszer sütése" fejezetben lévő táblázatból.
- 6) Amint a készülék elérte a beállított hőfokot, nyissa ki a készülék fedelét.
- 7) Szűrje fel az élelmiszereket a fondü-villákra **12** és óvatosan állítsa a fondü villákat **12** a sütőtartályba **2**. A fondü gyűrű **13** minden bemetszésénél elhelyezhető egy-egy fondü-villa **12**.

Az élelmiszer fajtájától és méretétől függően néhány perc elteltével kész is van a felszúrt élelmiszer.

- 8) Vegye ki óvatosan a fondü-villát **12** és vegye le róla az elkészült ételt. Szűrjon további élelmiszereket a fondü-villára **12** és tegye a forró zsírba/leves-alaplébe.
- 9) A fondü-készítés befejezéséhez forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **5** Min állásba, állítsa a BE/KI kapcsolót **8** az „O” állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

Sütőzsír csere

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

- 1) Nyomja meg a fedélkioldó gombot **9** és vegye le a fedelet (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet).
- 2) Vegye ki a sütőkosarat **11**.
- 3) Fogja meg a készüléket az oldalsó fogantyúnál és öntse ki az olajat vagy zsírt a bal hátsó csücskön lévő kiöntő rovátkán keresztül egy megfelelő tároló-edénybe, például palackba. Használjon erre a célra tölcsért.


TUDNIVALÓ

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

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

Tisztítás és ápolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS - ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból.
- ▶  Semmiképpen ne merítse a készüléket folyadékba! Az áramütés által életveszély állhat fenn és a készülék megsérülhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

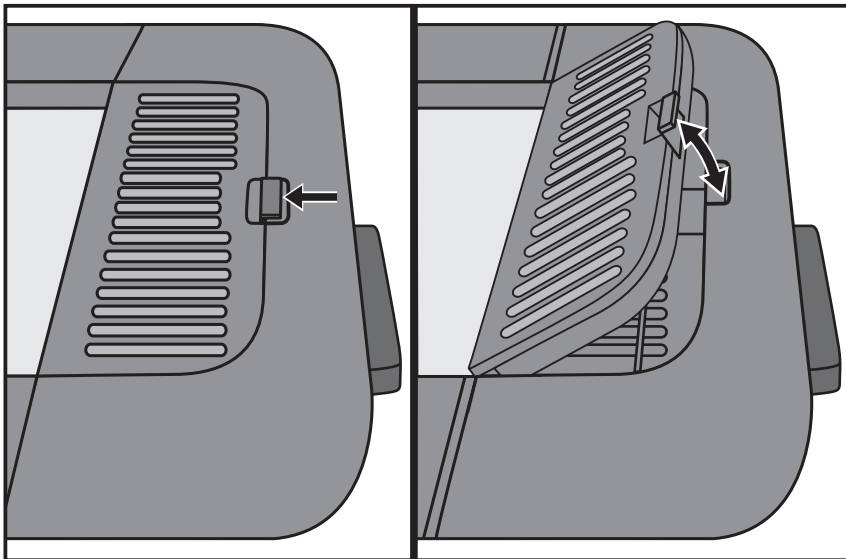
- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

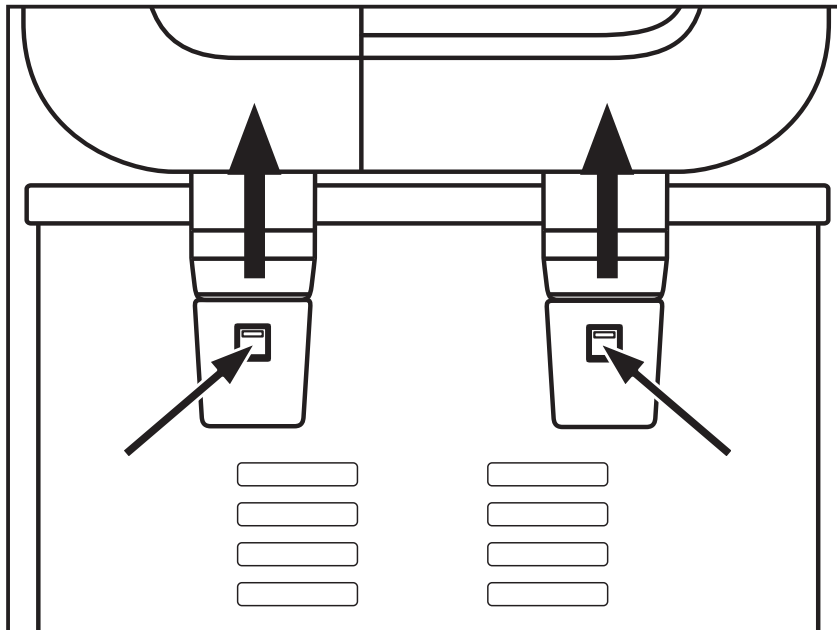
- ▶ Az alkatrészek tisztításához ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret/-anyagokat, például súrolókrémet vagy acélforgácsot. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében!

A könnyebb tisztítás érdekében szedje szét az olajsütőt:

- 1) Nyissa fel a fedelet az állandó fémszűrő **1** fölött és vegye ki a fémszűrőt:



- 2) Nyissa ki a készülékfedelelet. Nyomja be pl. egy pálcával a készülék hátoldalán lévő pánttartókon található lyukakat és ezzel egyidőben felfelé húzza ki a készülék fedelét a pánttartókból:



- 3) Vegye ki a sütőkosarat ⑪.

- A sütőkosarat ⑪ mosogatógépben is tisztíthatja. Ez mosogatógépben történő tisztításra is alkalmas. Ehhez vegye le a tartófogantyút ⑩.
- Amint a zsír/olaj lehűlt, rázza ki a sütőtartályból ② (lásd az „Sütőzsír csere” fejezetet).

TUDNIVALÓ

Az első használat előtt kézzel kell elmosogatni a sütőkosarat ⑪. Mielőtt a sütőkosarat ⑪ a mosogatógépben lehet tisztítani, a sütőkosárnak olajba kell merülnie.

Az ismételt használat előtt alaposan törölje szárazra a sütőkosarat ⑪.

- A tartófogantyút ⑩, az állandó fémszűrőt ①, a fondü-villákat ⑫ és a fondü gyűrűt ⑬ meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Valamennyi készülék-részt öblítse le tiszta vízzel.
- A készülékházat és a sütőtartályt ② nedves törlőkendővel tisztítsa. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőkendőre. Ezt követően alaposan törölje át vízzel benedvesített törlőkendővel, hogy ne maradjon mosogatószer a sütőtartályban ②. A készülékházat és a sütőtartályt ② alaposan törölje szárazra.

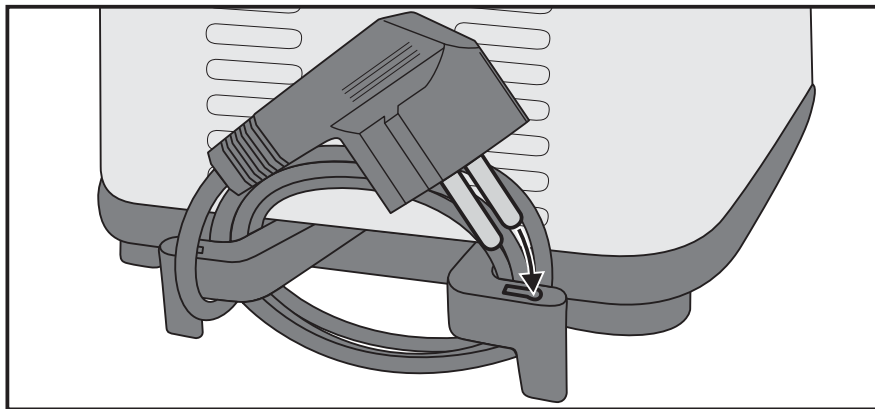
- A készülékfedelelet meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Majd öblítse le tiszta vízzel. A készülékfedelelet alaposan törölje szárazra és állítsa az oldalára úgy, hogy a fedél belsejében maradt víz ki tudjon folyni. Ügyeljen arra, hogy a fedél teljesen száraz legyen, mielőtt újra használná a készüléket!
 - Az állandó fémszűrőt **1** meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa.
- 4) A készülék összeszerelése előtt alaposan töröljön szárazra minden elemet.
 - 5) Az állandó fémszűrőt **1** helyezze vissza a készülékfedél bemélyedésébe, és zárja le az állandó fémszűrő **1** burkolatát.
 - 6) A készülék fedelét helyezze vissza a készülékre úgy, hogy a zsanérok beleérjenek és rögzüljenek a készülék hátoldalán lévő zsanértartókba.

TUDNIVALÓ

Más karbantartó munkákat egy hivatalos szakvállalatnak vagy az ügyfélszolgálatnak kell végeznie.

Tárolás

- 1) A készüléket a készülékház oldalán lévő fogantyúk **3** segítségével emelje fel vagy vigye.
- 2) Tekerje a hálózati csatlakozókábelt a készülék hátoldalán lévő kábelcsévlőre **4**. A hálózati csatlakozódugó rögzítéséhez a hálózati csatlakozódugó stiftjeit dugja be a kábelcsévlő **4** egyik lyukába:



- 3) A sütőkosár **11** tartófogantyúját **10** a tároláshoz ismét leszerelheti és a sütőkosárba **11** helyezheti, így a sütőkosár **11** az olajsütőbe rakható.
- 4) A készüléket lezárt tetővel tárolja. Így az olajsütő belseje tiszta és pormentes marad.

Tippek

Saját készítésű hasábburgonya

- A sütésre szánt burgonyának kifogástalannak kell lennie és nem szabad, hogy csírás legyen.
- A sütéshez "lisztes" vagy "kevésbé szétfővő" burgonyafajtákat kell használni.
- Hámozás után - a kívánt elkészítési eljárásnak megfelelően - vágja apró darabokra (hasábokra vagy szeletekre) a burgonyát.
- A további felhasználás előtt áztassa vízben a burgonyát kb. egy órán keresztül. Ezáltal kioldódik a cukor egy része, ami az akrilamid-képződés egyik kiindulási anyaga.
- Alaposan szárítsa meg a burgonyát.
- A saját készítésű hasábburgonyát mindig kétszer süssse meg:
 - először 8 - 12 percig 150 °C-on, majd 3 - 4 percig 170 °C-on a kívánt barnaságtól függően.
- A fagyasztott hasábburgonya előfőzött, ezért már csak egyszer kell megsütöni. Kövesse a csomagoláson található utasításokat.

Fagyasztott élelmiszerek

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

- Ne süssön egyszerre nagy mennyiséget. A sütni kívánt élelmiszer legfeljebb a sütőkosár ⑪ belsejében található MAX jelzésig érhet.
- Forrósítsa az olajat legalább 15 percig, mielőtt behelyezné a sütni kívánt élelmiszert.
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót ⑤ a használati útmutatóban vagy a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán megadott hőmérsékletre.
- Sütés előtt lehetőleg szobahőmérsékleten olvassza ki a fagyasztott élelmiszert. A sütni kívánt élelmiszer olajsütőbe helyezése előtt távolítsa el róla a lehető legtöbb jeget és vizet.
- A sütni kívánt élelmiszereket lehetőleg lassan és óvatosan helyezze az olajsütőbe, ugyanis a fagyasztott élelmiszerek a forró olajban vagy zsírban hirtelen és hevesen felpezseghetnek.

Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékíztől

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

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

- Forrósítsa fel az olajat vagy zsírt kb. 150°C-ra és tegyen két vékony szelet kenyeret vagy néhány szál petrezselymet a sütőkosárba ①.
- Engedje le a sütőkosarat ① a zsiradékba és zárja le a fedelet.
- Várja meg, amíg az olaj vagy zsír már nem pezseg és távolítsa el a kenyeret vagy a petrezselymet fölözőkanál segítségével. Az olaj vagy zsír ismét semleges ízű.

Egészséges táplálkozás

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

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

Sütési idők táblázata

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

Élelmiszer	Hőmérséklet (kb.)	Idő / perc
húspogácsa (fagyasztott)	150°C	2 - 5 perc
sertéskaraj (panírozott)	150°C	12 - 25 perc
csirkedarabok (nagy darabok)	150°C	8 - 18 perc
csirkedarabok (kis / közepes darabok)	150°C	7 - 17 perc
hasábburgonya (friss)	150°C/170°C	8 - 12 perc / 3 - 4 perc
hasábburgonya (fagyasztott)	lásd a gyártó adatait	lásd a gyártó adatait
garnéla (friss)	130°C	2 - 5 perc
gomba	170 - 190°C	3 - 5 perc

TUDNIVALÓ

- ▶ A hőmérsékleti értékek tekintetében kisebb eltérések adódhatnak. A fenti táblázatban megadott értékek tájékoztató jellegűek. Az értékek kb. 150 - 200 gramm mennyiségre vonatkoznak. Az élelmiszerek jellegétől függően az idők változhatnak.
- ▶ A sütőkosár **11** csak a sütőkosár belsejében található MAX jelölésig tölthető meg sütni kívánt élelmiszerrel.

Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik. vagy Nem világít a Power ellenőrzőlámpa ⑦.	A készüléket nem csatlakoztatta a hálózati csatlakozóaljzatba.	Csatlakoztassa a készüléket egy csatlakozóaljzatba.
	A készülék hibás.	Forduljon a szervizhez.
Nem világít a Ready ellenőrzőlámpa ⑥.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket a BE/KI kapcsolóval ⑧.
	Az olaj/zsír még nem érte el a beállított hőmérsékletet.	Várjon néhány percet a kívánt hőmérséklet eléréséig.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti hibaelhárító tippekkel, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon szervizünkhöz.

Függelék

A készülék ártalmatlanítása



**Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba.
A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.**

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a kapcsolókhoz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 285544

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	26
Použití v souladu s určením	26
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	27
Likvidace obalu	27
Popis přístroje / příslušenství	28
Technické údaje	28
Bezpečnostní pokyny	29
Před prvním použitím	32
Příprava jídel bez akrylamidů	32
Fritování	32
Přípravy	33
Fritování potravin	35
Ztužený fritovací tuk	36
Po fritování	37
Fondue	37
Výměna fritovacího tuku	38
Čištění a údržba	39
Skladování	41
Tipy	42
Vlastnoručně připravované hranolky	42
Hlubokozmrazené potraviny	42
Jak se zbavíte nežádoucích pachutí	43
Zdravá výživa	43
Tabulka fritovacích dob	44
Odstranění závad	45
Příloha	45
Likvidace přístroje	45
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	46
Servis	47
Dovozce	47

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro fritování potravin a přípravu fondue s tukem nebo vývarem v domácnostech. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

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

Tento přístroj není určen pro použití...

- v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších komerčních oblastech,
- prostřednictvím zákazníků v hotelech, motelech a dalších obytných zařízeních,
- v penzionech se snídaní,
- v zemědělských usedlostech.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- minifritéza s fondue
- fritovací koš a rukojeť
- kruh na fondue
- 6 špízů na fondue
- návod k obsluze

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození v důsledku vadného balení nebo dopravou se obraťte na servisní linku (viz kapitola **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.


UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud možno, uschovejte originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje / příslušenství


- ❶ permanentní kovový filtr
- ❷ fritovací nádoba
- ❸ úchyty
- ❹ navíjení kabelu
- ❺ regulátor teploty
- ❻ kontrolka Ready
- ❼ kontrolka Power
- ❽ zapínač/vypínač (O/I)
- ❾ odblokovací tlačítko víka
- ❿ rukojeť
- ⓫ fritovací koš
- ⓬ špízy na fondue
- ⓭ kruh na fondue

Technické údaje

Síťové napětí	230 V ~, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	850 W
Kapacita oleje	cca 1,2 litru až po značku MAX
Kapacita ztuženého tuku	cca 1 kg
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
 - ▶ Příklad zapojte do zásuvky se síťovým napětím 230 V ~, 50/60 Hz.
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
-  Příklad se síťovým vedením nikdy neponořujte do vody a neomývejte jej ani pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Zajistěte stabilní polohu přístroje.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej již uvádět do provozu. Příklad nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Během fritování se zejména při otevření víka uvolňuje horká pára. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- ▶ Dříve, než do fritézy nalijete olej nebo tekutý tuk se ujistěte, zda jsou všechny díly naprosto suché. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Osušte pečlivě také všechny potraviny, než je vložíte do fritézy. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Opatrně zacházejte zejména se zmrazenými potravinami. Odstraňte všechny kousky ledu. Čím více ledu ulpí na potravinách, tím více horký olej nebo horký tuk stříká.
- ▶ Některé části přístroje se při jeho používání zahřívají na vysokou teplotu. K zabránění popálení se jich nedotýkejte.
- ▶ Příklad by měl být postaven pomocí rukojetí do stabilní polohy, aby se zabránilo rozlití horké tekutiny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Nikdy ve fritéze nerozpouštějte kusy ztuženého tuku. Pokud tuk nepokrývá topný prvek, může dojít v důsledku vysoké teploty k jeho poškození nebo vzniku požáru! Rozpusťte tuk ještě předtím v hrnci nebo pod. nádobě.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých povrchů.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.



Pozor! Horký povrch!

Nikdy nepoužívejte vodu k hašení fritézy!

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

POZOR - POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

- ▶ Do fritovací nádoby nedávejte nikdy více tuku než po značku MAX a nikdy méně tuku než po značku MIN. Při každém zapnutí přístroje dbejte na to, aby byl ve fritéze dostatek tuku nebo oleje.
- ▶ Pokud se v přístroji nenachází žádný olej nebo tekutý tuk, nikdy přístroj nezapínejte. Jinak může dojít k přehřátí přístroje.
- ▶ Fritéza je vhodná pouze k fritování potravin. Není určena pro uvádění tekutin do varu.
- ▶ Pokud budete používat funkci fondue tohoto přístroje, dbejte na to, že se tento přístroj smí používat pouze jen k přípravě klasického fondue s olejem/tukem nebo vývarem. Nepoužívejte přístroj na přípravu čokoládového nebo sýrového fondue.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím fritézy důkladně očistěte její jednotlivé části a pečlivě je osušte (viz kapitola „Čištění a údržba“).

Příprava jídel bez akrylamidů

Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která se ve zvýšené míře tvoří při fritování potravin s obsahem škrobů v důsledku reakcí s aminokyselinami.

Při teplotách vyšších než 175 °C se prudce zvyšuje tvorba akrylamidu.

Proto potraviny, které obsahují škrob (např. hranolky) nefritujte pokud možno při teplotách nad 170 °C. Fritované potraviny by měly dosáhnout zlatavé, nikoliv tmavé nebo hnědé barvy. Pouze takto budete potraviny připravovat bez akrylamidů.

Fritování

Pro použití v této fritéze doporučujeme fritovací olej nebo tekutý fritovací tuk. Můžete používat také ztužený fritovací tuk. Přečtěte si k tomu nejprve kapitulu „Ztužený fritovací tuk“.

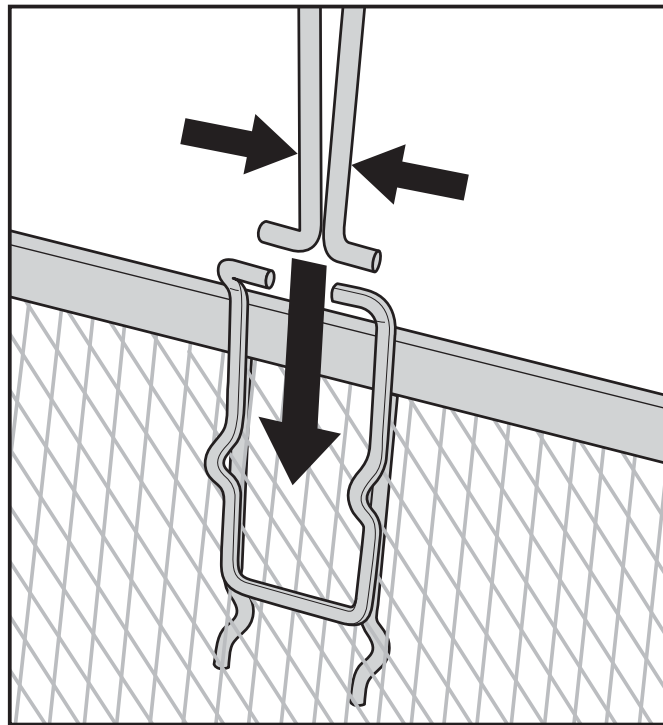
Přípravy

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

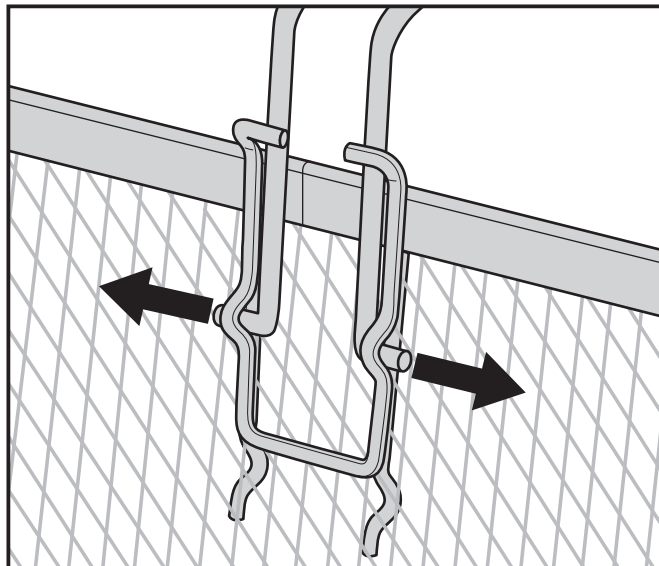
UPOZORNĚNÍ

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

- 2) Odviňte síťový kabel kompletně z úložného prostoru pro navinutí kabelu ④.
- 3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ⑨. Víko se otevře.
- 4) Vyjměte fritovací koš ⑪ a připevněte rukojeť ⑩:
 - Tyče rukojeti ⑩ stiskněte mírně k sobě, aby bylo možné zasunout přídržovací kolíky zevnitř do ok spojovacího kusu na fritovacím koši ⑪. Tyče rukojeti ⑩ se musí nacházet pod horním koncem spojovacího kusu na fritovacím koši ⑪:



- Poté pusťte k sobě stlačené tyče rukojeti ⑩ tak, aby přídržovací kolíky procházely oky:



– Rukojeť ⑩ nyní pevně dosedá na fritovací koš ⑪.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Používejte pouze oleje nebo tuky, které jsou výslovně označeny jako „nepěňivé“ a jsou vhodné pro fritování. Tuto informaci naleznete na obalu nebo na etiketě.
- ▶ Nikdy vzájemně nemíchejte různé druhy tuků nebo olejů! Mohly by z fritézy přetékat.

5) Do suché a prázdné fritovací nádoby ② nalijte olej, tekutý nebo rozpuštěný tuk (cca 1,2 l oleje nebo cca 1 kg ztuženého tuku).

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Do fritovací nádoby ② nedávejte nikdy více tuku nebo oleje než po značku MAX a nikdy méně než po značku MIN.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

6) Fritovací koš ⑪ opět vložte do nádoby.

7) Zavřete víko tak, aby zaskočilo.

Fritování potravin

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

► Neprovozujte fritézu nikdy bez oleje/tuku!

- 1) Zastrčte sířovou zástrčku do sířové zásuvky.
- 2) Nastavte zapínač/vypínač **8** do polohy „I“. Rozsvítí se kontrolka Power **7**.
- 3) Regulátor teploty **5** nastavte na požadovanou teplotu. Olej nebo tuk se zahřeje na požadovanou teplotu. Při dosažení nastavené teploty se rozsvítí kontrolka Ready **6**.

UPOZORNĚNÍ

► Před fritováním doporučujeme, nechat přístroj minimálně po dobu 10 - 15 minut rozehrát.

UPOZORNĚNÍ

Správnou fritovací teplotu naleznete na balení potravin, určených k fritování, nebo v kapitole „Tabulka fritovacích dob“ v tomto návodu k obsluze. Pro hrubou orientaci o teplotách fritování pro různé potraviny jsou na přední straně fritézy zobrazeny symboly:

Symbol	Potravina	Teplota
	Krevety	130°C
	Kuře	150°C
	Hranolky (čerstvé)	170°C
	Ryba	190°C

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

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Víko a fritéza jsou během fritování velmi horké. Proto během fritování uchopte pouze úchyty **3**! Nebezpečí popálení! Používejte pokud možno kuchyňské chňapky.

4) Stiskněte odblokovací tlačítko víka **9**.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Buďte opatrní při plnění fritovacího koše **11**! Je velmi horký!

5) Vyjměte fritovací koš **11** z fritézy. Vložte do koše potraviny, které chcete fritovat. Fritovací koš **11** se smí plnit maximálně tak, aby byly fritované potraviny při ponoření fritovacího koše **11** kompletně pokryty tukem.

6) Ponořte fritovací koš **11** opatrně do horkého oleje nebo tuku.

7) Zavřete víko přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Průzorem ve víku přístroje můžete sledovat průběh fritování.

Ztužený fritovací tuk

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

- Při použití čerstvého tuku nejprve pomalu rozpusťte kusy tuku při nízké teplotě v běžném hrnci. Rozpuštěný tuk nalijte opatrně do fritézy. Teprve poté zastrčte zástrčku do sítě a zapněte fritézu.
- Po použití udržujte fritézu s opět ztuhlým tukem na pokojové teplotě.
- Je-li tuk příliš studený, může při opětovném rozpouštění stříkat! Chcete-li se tomu vyhnout, několikrát ztuhlý tuk propíchněte pomocí dřevěné nebo plastové tyčky. Dbejte na to, aby se nepoškodil povrch fritovací nádoby **2**!
- Pro rozpuštění tuku zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky, nastavte zapínač/vypínač **8** do polohy „I“ a otočte regulátor teploty **5** na 130 °C. Rozsvítí se kontrolka Power **7**.
- Počkejte, dokud se nerozpustí všechn tuk. Kontrolka Ready **6** se při tom může vždy znovu rozsvítit a zhasnout. Požadovanou fritovací teplotu nastavte až po rozpuštění veškerého tuku.

Po fritování

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Po ukončení fritování se nikdy nedotýkejte fritovacího koše **11**. Tento je velmi horký! Fritovací koš **11** nadzvedněte z fritézy pouze za rukojeť **10**!

- 1) Když jsou fritované potraviny hotové, stiskněte odblokovací tlačítko víka **9**, víko se otevře.
- 2) Nadzvedněte fritovací koš **11** a zavěste jej na okraj přístroje, aby mohl odkapat přebytečný tuk.
- 3) Regulátor teploty **5** nastavte na Min.
- 4) K vypnutí přístroje nastavte zapínač/vypínač **8** do polohy „O“.
- 5) Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
- 6) Po odkapání fritovaných potravin opatrně vyjměte fritovací koš **11** z fritézy.
- 7) Fritované potraviny dejte do misky nebo síta (vyložené savým kuchyňským papírem!).

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

Fondue

Fritézu můžete použít i jako nádobu na fondue.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte přístroj na přípravu čokoládového nebo sýrového fondue! Pro přípravu fondue pomocí tohoto přístroje používejte výhradně tuk/olej nebo vývar.

- 1) Přístroj připravte tak, jak je popsáno v kapitole „Přípravy“.
- 2) Otevřete víko přístroje a kruh na fondue **13** položte na okraj fritovací nádoby **2** a víko znovu zavřete.
- 3) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- 4) Nastavte zapínač/vypínač **8** do polohy „I“. Rozsvítí se kontrolka Power **7**.

- 5) Nastavte regulátor teploty ⑤ na požadovanou teplotu. U klasického fondue s olejem/tukem: Přitom se podle druhu potravin, které chcete fritovat, orientujte podle tabulky v kapitole „Fritování potravin“.
- 6) Po dosažení nastavené teploty otevřete víko přístroje.
- 7) Potraviny napíchněte na špízy na fondue ⑫ a špízy na fondue ⑫ vložte opatrně do fritovací nádoby ②. Do každého výřezu kruhu na fondue ⑬ můžete vložit jeden špíz na fondue ⑫.

Podle druhu a velikosti napíchnutých potravin jsou tyto hotové za několik minut.

- 8) Špíz na fondue ⑫ opatrně vyjměte a uvolněte hotový pokrm. Na špíz na fondue ⑫ můžete napíchnout další potraviny a vložit je do horkého tuku/vývaru.
- 9) Když chcete přípravu fondue ukončit, otočte regulátor teploty ⑤ na Min., nastavte zapínač/vypínač ⑧ do polohy „O“ a vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.

Výměna fritovacího tuku

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

- 1) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ⑨ a víko sejměte (viz kapitola „Čištění a údržba“).
- 2) Vyjměte fritovací koš ⑩.
- 3) Uchopte přístroj za postranní rukojeti a vylijte olej nebo tuk přes vylévací drážku v zadním levém rohu do vhodných nádob, například do lahví. Pro tyto účely použijte nejlépe trychtýř.


UPOZORNĚNÍ

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

- 4) Důkladně čistěte všechny části fritézy, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 5) Do fritézy doplňte čerstvý olej nebo tuk, jak je popsáno v kapitole „Fritování“.

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
- ▶  V žádném případě se přístroj nesmí ponořit do kapalin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

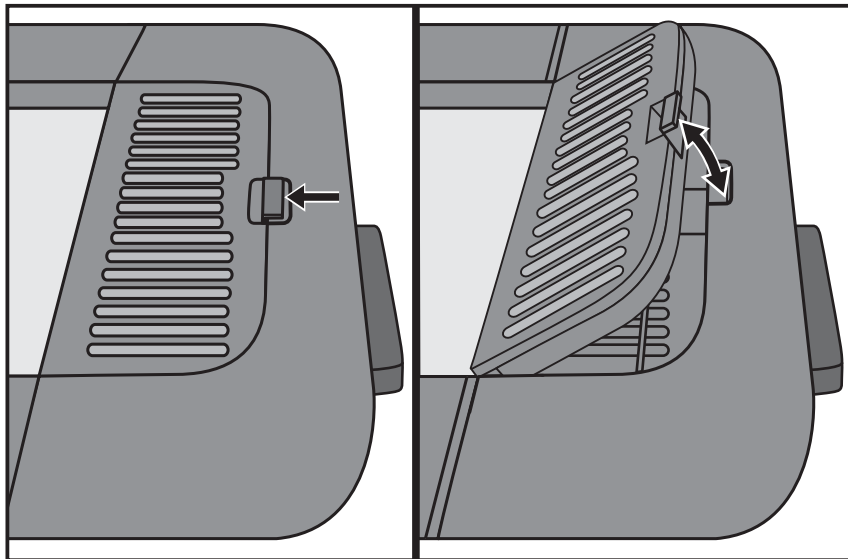
- ▶ Před začátkem čištění nechte přístroj nejdříve dostatečně vychladnout.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

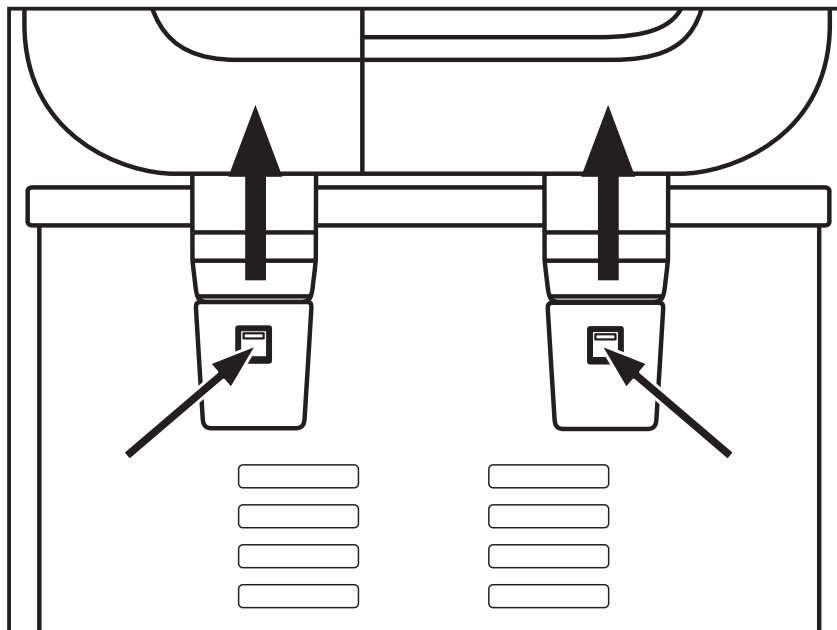
- ▶ K čištění dílů nepoužívejte leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky/materiály jako jsou čisticí prášky či abrazivní emulze nebo ocelová vlna. Mohly by poškodit povrch přístroje!

Pro snadné čištění rozeberte fritézu:

- 1) Otevřete víko přístroje nad permanentním kovovým filtrem **1** a vyjměte jej:



- 2) Otevřete víko přístroje. Tlačte tyčinkou nebo pod. předmětem do otvorů na držácích závěsů na zadní straně přístroje a současně vytáhněte víko přístroje ze závěsů směrem nahoru:



- 3) Vyjměte fritovací koš **11**.

- Fritovací koš **11** můžete mýt v myčce na nádobí. Tento je vhodný pro mytí v myčce nádobí. Za tím účelem však sejměte rukojeť **10**.
- Jakmile se tuk/olej zchladí, vylijte ho z fritovací nádoby **2** (viz kapitola „Výměna fritovacího tuku“).

UPOZORNĚNÍ

Před prvním použitím se musí fritovací koš **11** omýt ručně. Než bude možné fritovací koš **11** mýt v myčce nádobí, je třeba jej ponořit do oleje.

Před opětovným použitím důkladně fritovací koš **11** osušte.

- Rukojeť **10**, kovový permanentní filtr **1**, špízy na fondue **12** a kruh na fondue **13** omyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Všechny části opláchněte čistou vodou.
- Otřete plášť a fritovací nádobu **2** vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vyřete fritovací nádobu **2** hadříkem navlhčeným pouze ve vodě, aby v nádobě neulpěly zbytky mycího prostředku. Plášť a fritovací nádobu **2** dobře vysušte.

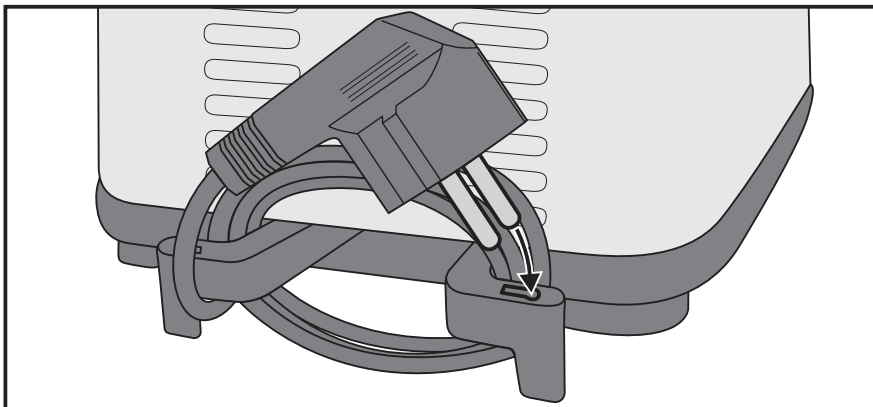
- Víko přístroje omyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Poté toto dobře opláchněte čistou vodou. Víko přístroje dobře osušte a odstavte ho svisle na bok tak, aby z vnitřku víka mohla vytéct zbývající voda. Dbejte na to, aby bylo víko před opětovným použitím úplně suché!
 - Permanentní kovový filtr ❶ omyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku a opláchněte jej čistou vodou.
- 4) Před opětovným složením všechny díly dobře vytřete do sucha.
 - 5) Vložte permanentní kovový filtr ❶ opět do žlábků ve víku přístroje a zavřete kryt nad permanentním kovovým filtrem ❶.
 - 6) Víko přístroje opěť nastrčte na přístroj tak, aby závěsy zaskočily do držáků závěsů na zadní straně přístroje a pevně dosedaly.

UPOZORNĚNÍ

Ostatní práce týkající se údržby musí provést autorizovaný odborný provozovatel nebo zákaznická služba.

Skladování

- 1) Přístroj zvedejte nebo přenášejte pomocí bočních úchytů ❸ na plášti.
- 2) Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu ❹ v zadní části přístroje. K upevnění síťové zástrčky zastrčte jeden z kolíků síťové zástrčky do jednoho z otvorů navíjení kabelu ❹:



- 3) Rukojeť ❿ fritovacího koše ❶❶ lze za účelem skladování opět odmontovat a položit do fritovacího koše ❶❶ tak, aby bylo možné fritovací koš ❶❶ postavit do fritézy.
- 4) Přístroj uskladněte s uzavřeným víkem. Vnitřek fritézy tak zůstane čistý a bez prachu.

Tipy

Vlastnoručně připravované hranolky

- Brambory, které jsou určeny k fritování, by měly být kvalitní a nenaklíčené.
- Pro fritování by se měly použít „moučnaté“ nebo „převážně i po uvaření tvrdé“ odrůdy brambor.
- Po oloupání nakrájejte brambory podle požadovaného způsobu přípravy (hranolky nebo plátky).
- Před dalším použitím nechte brambory cca 1 hodinu namočené ve vodě. Tím se uvolní část cukru, což je jeden z výchozích produktů pro tvorbu akrylamidu.
- Nechte brambory zcela oschnout.
- Vlastnoručně připravované hranolky fritujte vždy dvakrát:
 - nejprve 8 - 12 minut při teplotě cca 150 °C a poté 3 - 4 minuty při teplotě 170 °C, podle požadovaného stupně zhnědnutí.
- Zmrazené hranolky jsou předvařené, a proto se musí fritovat pouze jednou. Postupujte podle pokynů na obalu.

Hlubokozmrazené potraviny

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

- Nesmažte větší množství najednou. Vnitřek fritovacího koše 11 lze naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max.
- Než vložíte potraviny, určené k fritování, nechte zahřát olej minimálně 15 minut.
- Regulátor teploty 5 nastavte na teplotu uvedenou v tomto návodu k obsluze nebo na obalu potraviny určené k fritování.
- Hlubokozmrazené potraviny před fritováním nechte mírně roztát při pokojové teplotě. Odstraňte tolik ledu a vody, kolik je možné, než potraviny určené k fritování vložíte do fritézy.
- Potraviny určené k fritování vkládejte do fritézy pokud možno pomalu a opatrně, neboť hlubokozmrazené potraviny mohou způsobit náhlé a prudké vystříknutí oleje nebo tuku.

Jak se zbavíte nežádoucích pachutí

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

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

- Zahřejte olej nebo tuk na cca 150°C a vložte do fritovacího koše **11** dva tenké plátky chleba nebo několik malých snítek petržele.
- Ponořte fritovací koš **11** do tuku a zavřete víko.
- Počkejte, až olej nebo tuk přestane prskat a chleba nebo petržel odstraňte pomocí děrované sběračky. Olej nebo tuk je nyní opět chuťově neutrální.

Zdravá výživa

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

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

Tabulka fritovacích dob

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

Potravina	Teplota (cca)	Doba v minutách
Karbanátek (zmrazený)	150°C	2 - 5 minut
Vepřový kotlet (obalený)	150°C	12 - 25 minut
Porce kuřete (velké kusy)	150°C	8 - 18 minut
Porce kuřete (malé / střední kusy)	150°C	7 - 17 minut
Hranolky (čerstvé)	150°C/170°C	8 - 12 minut/ 3 - 4 minuty
Hranolky (zmrazené)	viz zadání výrobce	viz zadání výrobce
Krevety (čerstvé)	130°C	2 - 5 minut
Houby	170 - 190°C	3 - 5 minut

UPOZORNĚNÍ

- U údajů týkajících se stupňů může dojít k nepatrným teplotním odchylkám. Hodnoty uvedené v horní tabulce jsou orientační hodnoty. Vztahují se na množství cca 150 - 200 gramů. V závislosti na vlastnostech potravin se doby mohou lišit.
- Fritovací koš **11** se smí uvnitř naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje. nebo	Zástrčka přístroje není zastrčena do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obráťte se na servis.
Kontrolka Power 7 nesvítí.	Přístroj je vypnutý.	Přístroj zapněte stisknutím zapínače/vypínače 8 .
Kontrolka Ready 6 nesvítí.	Olej/tuk ještě nedosáhl nastavené teploty.	Počkejte několik minut, dokud se nedosáhne požadovaná teplota.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsáním způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Příloha

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepkou na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 285544

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Bestimmungsgemäße Verwendung	50
Lieferumfang und Transportinspektion	51
Entsorgung der Verpackung	51
Gerätebeschreibung / Zubehör	52
Technische Daten	52
Sicherheitshinweise	53
Vor dem ersten Gebrauch	56
Acrylamidarme Zubereitung	56
Frittieren	56
Vorbereitungen	57
Lebensmittel frittieren	59
Festes Frittierfett	60
Nach dem Frittieren	61
Fondue	61
Frittierfett wechseln	62
Reinigung und Pflege	63
Lagerung	65
Tipps	66
Pommes frites selbst gemacht	66
Tiefkühlkost	66
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden	67
Gesunde Ernährung	67
Tabelle Frittierzeiten	68
Fehlerbehebung	69
Anhang	69
Gerät entsorgen	69
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	70
Service	71
Importeur	71

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
- Fondueing
- 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.


HINWEIS

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

Gerätebeschreibung / Zubehör

- ❶ Permanent-Metallfilter
- ❷ Frittier-Behälter
- ❸ Handgriffe
- ❹ Kabelaufwicklung
- ❺ Temperaturregler
- ❻ Kontrollleuchte Ready
- ❼ Kontrollleuchte Power
- ❽ Ein-/Aus-Schalter (O/I)
- ❾ Entriegelungstaste Deckel
- ❿ Haltegriff
- ⓫ Frittierkorb
- ⓬ Fonduespieße
- ⓭ Fonduering


Technische Daten

Netzspannung	230 V ~, 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.
- ▶ 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.

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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 insbesondere 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 Frittiertgut 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“.

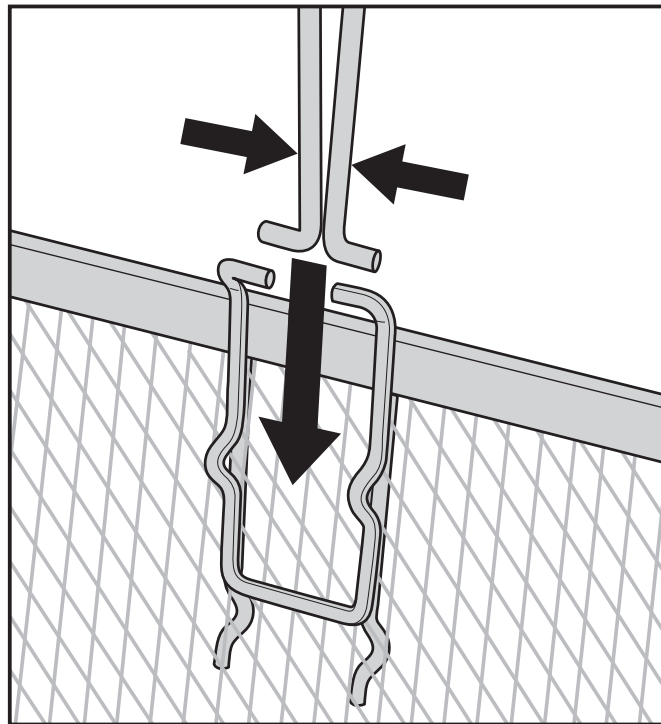
Vorbereitungen

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

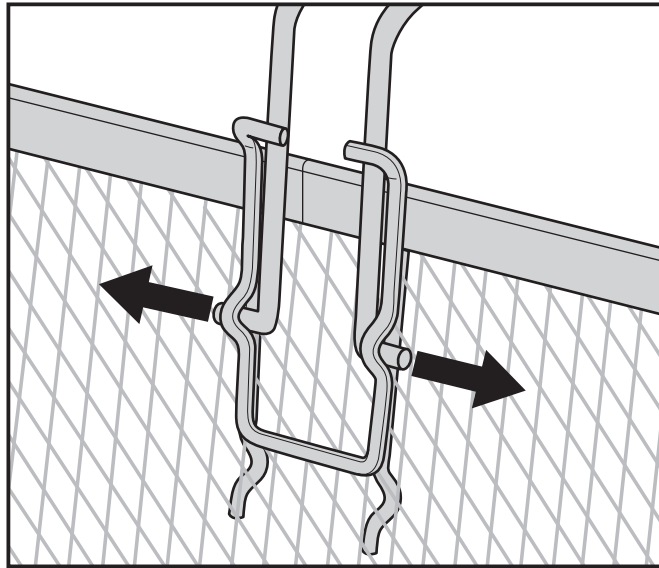
HINWEIS

- ▶ 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 ④.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ⑨. Der Deckel springt auf.
- 4) Nehmen Sie den Frittierkorb ⑪ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ⑩:
 - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⑩ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen des Verbindungsstückes am Frittierkorb ⑪ schieben lassen. Die Stäbe des Haltegriffs ⑩ müssen unter den obere Enden des Verbindungsstückes am Frittierkorb ⑪ liegen:



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



– Der Haltegriff ⑩ sitzt nun fest am Frittierkorb ⑪.

HINWEISE

- ▶ 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 ② 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 ② 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 **8** in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- 3) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready **6** 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
	Hähnchen	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 **3** an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am Besten Topfhandschuhe.

4) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **9**.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes **11**! Dieser ist sehr heiß!

5) Nehmen Sie den Frittierkorb **11** aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb **11** darf dabei maximal so befüllt werden, dass das Füllgut komplett von Fett bedeckt wird, wenn man den Frittierkorb **11** in die Fritteuse absenkt.

6) Senken Sie den Frittierkorb **11** 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 **2** nicht beschädigt wird!
- Um das Fett zu schmelzen, stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „I“ und drehen Sie den Temperaturregler **5** auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready **6** 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 **11** nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb **11** nur an dem Haltegriff **10** aus der Fritteuse!

- 1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel **9**, so dass der Deckel aufspringt.
- 2) Heben Sie den Frittierkorb **11** an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
- 3) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min.
- 4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** 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 **11** 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 Fondueing **13** auf den Rand des Frittierbehälters **2** und schließen Sie den Gerätedeckel wieder.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 4) Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** in die Position „I“. Die Kontrollleuchte Power **7** leuchtet auf.

- 5) Stellen Sie den Temperaturregler **5** 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“.
- 6) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie den Gerätedeckel.
- 7) Spießen Sie die Lebensmittel auf die Fonduespieße **12** und stellen Sie die Fonduespieße **12** vorsichtig in den Frittierbehälter **2**. In jeder Einkerbung am Fonduring **13** kann ein Fonduespieß **12** stehen.

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

- 8) Entnehmen Sie vorsichtig den Fonduespieß **12** und lösen Sie die gegarte Speise. Sie können dann weitere Lebensmittel auf den Fonduespieß **12** spießen und in das heiße Fett/die Brühe geben.
- 9) Wenn Sie das Fondue beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Min, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** 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 **9** und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- 2) Entnehmen Sie den Frittierkorb **11**.
- 3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen 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 - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ 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 - VERBRENNUNGSGEFAHR!

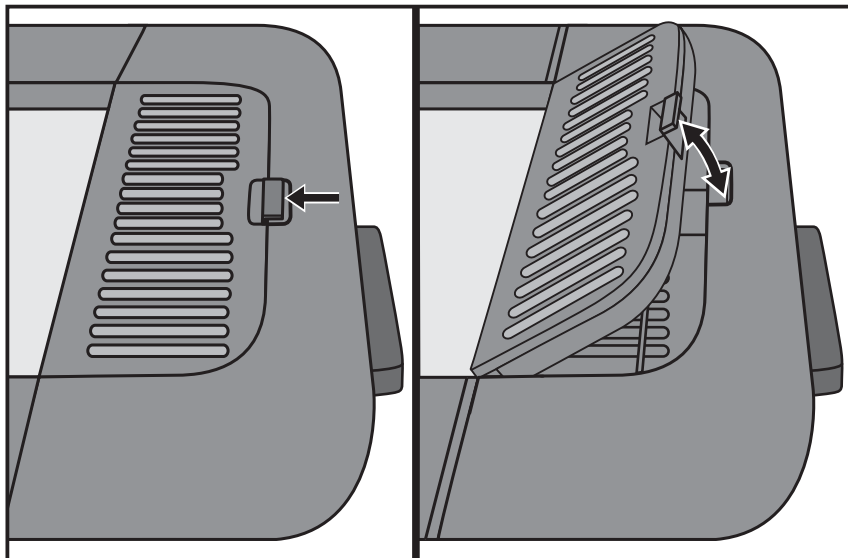
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

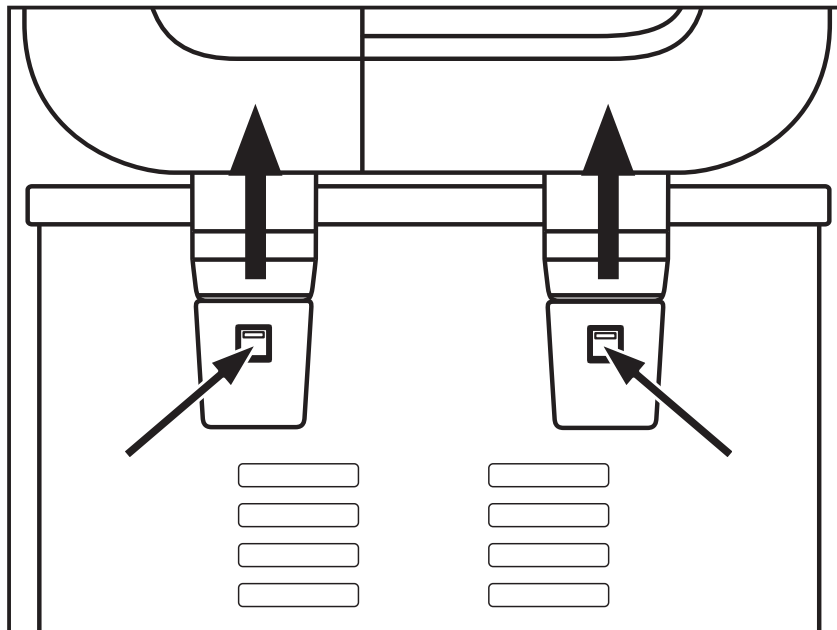
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

- 1) Öffnen Sie die Abdeckung über dem Permanent-Metallfilter **1** 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 **11**.
- Den Frittierkorb **11** können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dieser ist spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch den Haltegriff **10** ab.
 - Sobald sich das Fett/Öl abgekühlt hat, schütten Sie es aus dem Frittierbehälter **2** (siehe Kapitel „Frittierfett wechseln“).

HINWEIS

Vor dem ersten Gebrauch muss der Frittierkorb **11** von Hand ab gespült werden. Bevor der Frittierkorb **11** in der Spülmaschine gereinigt werden darf, muss dieser in Öl getaucht worden sein.

Trocknen Sie den Frittierkorb **11** vor einer erneuten Benutzung gut ab.

- Reinigen Sie den Haltegriff **10**, den Permanent-Metallfilter **1** die Fondue-spieße **12** und den Fondue-ring **13** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **2** 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 **2** haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter **2** gut ab.

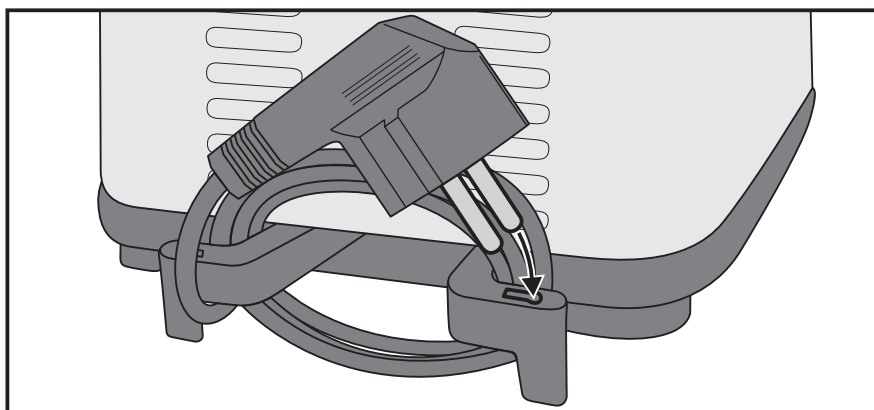
- Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann. Achten Sie darauf, dass 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 Netzsteckers in eines der Löcher der Kabelaufwicklung ❹, um den Netzstecker zu fixieren:



- 3) Den Haltegriff ❿ des Frittierkorbes ❶ können Sie zur Lagerung wieder abmontieren und in den Frittierkorb ❶ legen, so dass der Frittierkorb ❶ 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 gewünschtem 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 **11** gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler **5** 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 ①.
- Senken Sie den Frittierkorb ① 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 durchsehen, 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
Hähnchenportionen (große Stücke)	150°C	8 - 18 Minuten
Hähnchenportionen (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 **11** 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 7 leuchtet nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 8 ein.
Die Kontrollleuchte Ready 6 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.

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 Kassenschein 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 (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse 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: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 285544

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Adresse keine Serviceadresse ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Információk állása · Stav informací

Stand der Informationen:

04 / 2017 · Ident.-No.: SFM850A2-022017-2

IAN 285544

