SILVERCREST®

MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE SFM 850 A1

GB

MINI DEEP FAT FRYER WITH FONDUE
Operating instructions

HU

MINI OLAJSÜTŐ FONDÜVEL
Használati utasítás

CZ

MINIFRITÉZA S FONDUE
Návod k obsluze

SK

MINIFRITÉZA S FONDUE
Návod na obsluhu

DE AT CH

MINI-FRITTEUSE MIT FONDUE
Bedienungsanleitung

IAN 274353

HU CZ SK

GB

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

HU

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

CZ

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

SK

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

DE AT CH

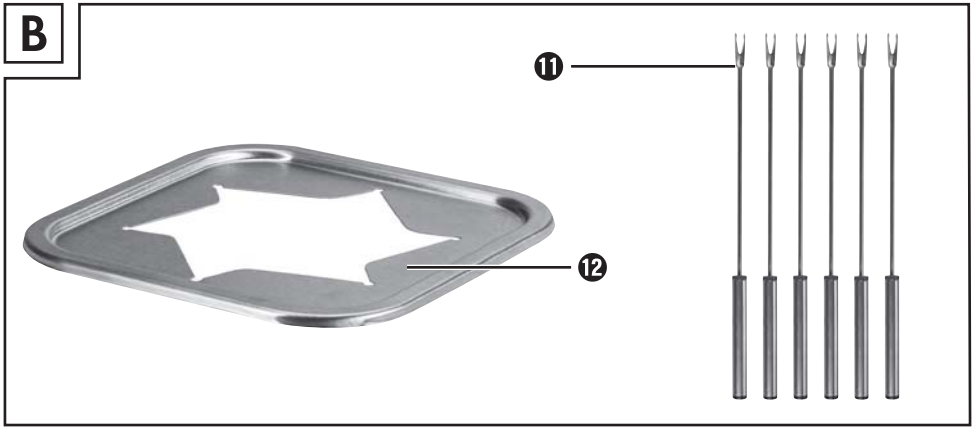
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB	Operating instructions	Page	1
HU	Használati utasítás	Oldal	23
CZ	Návod k obsluze	Strana	45
SK	Návod na obsluhu	Strana	67
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	89

A

1
2
3
3
4
5
6
7
8
9
10
SilverCrest
130 °C
150 °C
170 °C
190 °C
Power
Plus
130
150
170
190

B


11
12

Contents

Introduction 2

Intended use 2

Package contents and transport inspection 3

Disposal of the packaging 3

Description of the appliance/accessories 4

Technical details 4

Safety information 5

Before first use 8

Low-acrylamide cooking 8

Deep frying 8

Preparations 9

Frying foods 11

Solid cooking fats 12

After frying 13

Fondue 13

Changing the cooking oil or fat 14

Cleaning and care 15

Storage 16

Tips 17

Home-made chips 17

Deep-frozen foods 17

How to prevent unwanted aftertaste 18

Healthy nutrition 18

Table – frying times 19

Troubleshooting 20

Appendix 20

Disposal of the device 20

Kompernass Handels GmbH warranty 21

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for deep-frying foods and for preparing fondues with fat or stock in domestic households. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

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

This appliance is not intended for use...

- in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas;
- by customers in hotels, motels and other residential facilities;
- in bed & breakfast accommodation;
- on agricultural estates.

⚠ WARNING

Danger if not used as intended!

The appliance may be hazardous if used for any other purpose or manner than that intended.

► Use the appliance only for its intended purpose.

► Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

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

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Mini Deep Fat Fryer with Fondue
- Frying basket and handle
- Fondue ring
- 6 fondue skewers
- Operating instructions

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

NOTE

► Check the package for completeness and signs of visible damage.

► If the package is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section ***Kompernass Handels GmbH warranty***).

Disposal of the packaging

The packaging protects the device from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.

Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

► If possible, keep the original packaging of the device for the entire duration of the warranty period so that the device can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Description of the appliance/accessories

1. Permanent metal filter
2. Frying container
3. Handle
4. Cable retainer
5. Temperature control
6. Ready control lamp
7. Power control lamp
8. Lid release button
9. Handle
10. Frying basket
11. Fondue skewers
12. Fondue ring

Technical details

Mains voltage	220–240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	850 W
Capacity for cooking oil	approx. 1.5 litres to MAX marking
Capacity for solid fats	approx. 1 kg

Safety information

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Connect the appliance to a mains power socket supplying a voltage of 220–240 V ~, 50/60 Hz.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.

Never immerse the appliance and the cable in water, and do not clean these components under running water.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Hot steam is released during the deep-frying process, especially when the lid is opened. Keep a safe distance away from the steam.
- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove any ice that may have formed on them. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- The appliance should be set up in a stable position using the handles to avoid spillage of hot liquids.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Do not use the appliance near hot surfaces.
- Never leave the appliance unattended while it is being used.

Caution! Hot surface!

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

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

CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!

- When filling the frying container with fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. Whenever you intend to switch the appliance on, first ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer.
- Never switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it. Otherwise the appliance may overheat.
- This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.
- If you use the fondue function on this appliance, bear in mind that you can only do classic fondue with oil/fat or stock. Do not use the appliance for chocolate or cheese fondue.

Before first use

- Before you use the deep fat fryer for the first time, please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see chapter “Cleaning”).

Low-acrylamide cooking

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

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

Deep frying

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

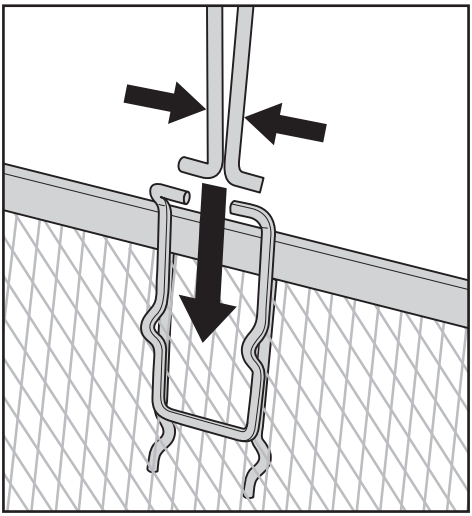
Preparations

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

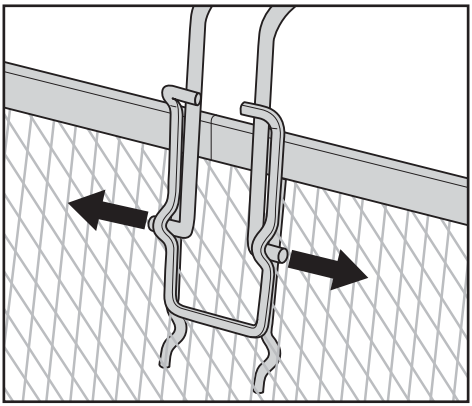
NOTE

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

2) Unwind all of the power cable from the cable retainer ❹.
3) Press the lid release button ❽. The appliance lid flips open.
4) Remove the frying basket ❿ and attach the handle ❾:
   – press the handles ❾ together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket ❿. The handles ❾ must lie under the upper end of the connecting piece on the frying basket ❿:



   – Loosen your grip on the pressed-together rods on the handle ❾ so that the holding pins project into the holes:



– The handle ❾ is now seated firmly on the frying basket ❿.

NOTES

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

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

5) Fill the dry and empty frying container ❷ with cooking oil, liquid or molten fat (about 1.5 litres of oil or about 1 kg of solid fat).

NOTE

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

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

6) Replace the frying basket ❿.

7) Close the lid so that it clicks into place.

Frying foods

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

1) Insert the plug into a mains power socket. The Power control lamp ❼ lights up.
2) Turn the temperature control ❺ to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the Ready control lamp ❻ lights up.

NOTE

► We recommend allowing the appliance to heat up for 10 – 15 minute before you start frying.

NOTE

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

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

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

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

3) Press the lid release button ❽.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

► Take care when filling the frying basket ❿! It is extremely hot!

4) Lift the frying basket ❿ out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket ❿ may only be filled to the extent that the food is completely covered with fat when the frying basket ❿ is lowered into the deep fat fryer.

5) Carefully lower the frying basket ❿ into the hot oil or fat.

6) Close the appliance lid.

NOTE

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

Solid cooking fats

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

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a normal saucepan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done should you insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperature.

If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes in the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the frying container coating ❷.

- To melt the fat, plug in the appliance and set the temperature control ❺ to 130°C. The Power control lamp ❼ lights up.
- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp ❻ may come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

After frying

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

► Never touch the frying basket ❿ directly after deep frying. It is extremely hot! Lift the frying basket ❿ out of the deep fat fryer only by the handles ❾!

1) When the fried food is ready, press the lid release button ❽ so that the lid pops open.
2) Lift the frying basket ❿ and hang it on the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
3) Turn the temperature control ❺ to MIN.
4) Remove the power plug from the mains power socket. The deep fat fryer is now switched off.
5) Once the fried food has dripped dry, lift the frying basket ❿ carefully out of the deep fat fryer.
6) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

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

Fondue

You can use this deep fat fryer as a fondue pot.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

► Do not use the appliance to make chocolate or cheese fondues!
Use only fat/oil or stock when preparing a fondue with this appliance.

1) Prepare the appliance as described in the section “Preparations”.
2) Open the appliance lid and place the fondue ring ⓬ on the edge of the frying container ❷ and close the lid again.
3) Insert the plug into a mains power socket. The Power control lamp ❼ lights up.
4) Set the temperature control ❺ to the desired temperature level. For a classic fondue with oil/fat: use the table in the section “Frying foods” as a guide depending on which type of food you want to fry.

5) When the set temperature has been reached, open the lid.

6) Skewer some food onto the fondue skewers ⓫ and place the fondue skewers ⓫ carefully into the frying containsner ❷. You can place one fondue skewer ⓫ in each indentation on the fondue ring ⓬.

Depending on the type and size, the skewered food will be ready in a few minutes.

7) Take out the fondue skewer ⓫ carefully and remove the food. You can then skewer more food onto the fondue skewer ⓫ and lower it into the hot oil/ stock.

8) When you are finished with the fondue, turn the heat level control ❺ to MIN and remove the plug from the mains power socket.

Changing the cooking oil or fat

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

1) Press the lid release button ❽ and remove the lid (see chapter "Cleaning and care").

2) Remove the frying basket ❿.

3) Hold the appliance by the side handles and pour out the oil or fat via the rear left corner, which has a pouring notch, into suitable containers such as bottles. Ideally, use a funnel to do this.

NOTE

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

4) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the chapter "Cleaning and care".

5) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the chapter "Deep frying".

Cleaning and care

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- Under no circumstances should the appliance be immersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

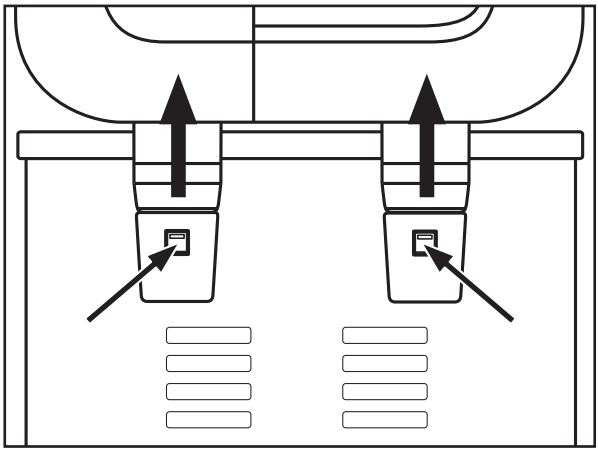
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

1) Open the cover over the permanent metal filter ❶ and remove it.
2) Open the appliance lid. Push a rod or similar into the holes on the hinge mountings on the rear of the appliance and pull the lid up and out of the hinge mountings at the same time



3) Remove the frying basket ❿.

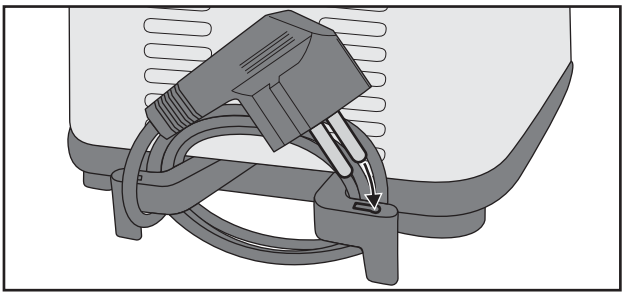
■ The frying basket ❿ can be cleaned in the dishwasher. It is dishwasher-safe. However, remove the handle ❾ beforehand.

- Clean the handle ❾, the permanent metal filter ❶, the fondue skewers ⓫ and the fondue ring ⓬ in warm water with a little mild washing-up liquid. Afterwards, rinse all the parts off using clean water.
- Clean the housing and the frying container ❷ with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container ❷. Dry the housing and the frying container ❷ thoroughly.
- Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water. Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away. Be aware that the lid must be completely dry before re-use!
- Clean the permanent metal filter ❶ in warm water with a little detergent, then rinse it with clear water.

4) Dry all parts well before assembly.
5) Replace the permanent metal filter ❶ in the cavity in the device lid and close cover over the permanent metal filter ❶.
6) Replace the lid on the appliance so that the hinges grip into the hinge supports on the rear side of the appliance and sit firmly in place.

Storage

1) Lift or carry the appliance using the side handles ❸ on the housing.
2) Wrap the power cable around the cable retainer ❹ on the rear of the appliance. Push one of the pins of the mains plug into one of the holes on the cable retainer ❹ to hold the mains plug in place:



3) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- The potatoes you plan to fry should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as those that are “floury” or “waxy”.
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or wedges).
- Soak the potatoes for about one hour prior to use. This will help remove part of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamide.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made chips twice:
  - first for 8 - 12 minutes at 150 °C then for 3 - 4 minutes at 170 °C, depending on the desired degree of browning.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Follow the instructions on the packaging.

Deep-frozen foods

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

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket ⑩ to more than the maximum fill level marked on the inside of the basket.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control ❺ to the temperature specified in these operating instructions or on the food’s packaging.
- Preferably, allow the deep-frozen food to thaw at room temperature prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep-frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

How to prevent unwanted aftertaste

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

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

- Heat the fat or oil to 150 °C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ⑩.
- Lower the frying basket ⑩ into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy nutrition

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

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

Table – frying times

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

Food	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	150°C	2 - 5 minutes
Pork chops (breaded)	150°C	12 - 25 minutes
Chicken pieces (large pieces)	150°C	8 - 18 minutes
Chicken pieces (small/medium pieces)	150°C	7 - 17 minutes
Chips (fresh)	150°C/170°C	8 - 12 minutes/ 3 - 4 minutes
Chips (frozen)	see manufacturer's information	see manufacturer's information
Scampi (fresh)	130°C	2 - 5 minutes
Mushrooms	170°C - 190°C	3 - 5 minutes

NOTE

- Minor temperature deviations from the temperatures specified may occur. The values given in the table are intended for guidance. They refer to a volume of approx. 150 - 200 grams. The times may vary, depending on the properties of the foods.
- Do not fill the frying basket ⑩ up to more than the max. marking on the inside.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working. or The Power control lamp ❼ does not light up.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
The Ready control lamp ❻ does not light up.	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Appendix

Disposal of the device

Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 274353

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

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

Tartalomjegyzék

Bevezető 24

Rendeltetésszerű használat 24

A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése 25

A csomagolás ártalmatlanítása 25

A készülék leírása / Tartozékok 26

Műszaki adatok 26

Biztonsági utasítások 27

Az első használat előtt 30

Akrilamid-szegény ételkészítés 30

Sütés 30

Előkészítés 31

Élelmiszer sütése 33

Szilárd sütőzsír 34

Sütés után 35

Fondü 35

Sütőzsír csere 36

Tisztítás és ápolás 37

Tárolás 38

Tippek 39

Saját készítésű hasábburgonya 39

Fagyasztott élelmiszerek 39

Hogyan lehet megszabadulni a nem kívánatos mellékíztől 40

Egészséges táplálkozás 40

Sütési idők táblázata 41

Hibaelhárítás 42

Függelék 42

A készülék ártalmatlanítása 42

A Kompernass Handels GmbH garanciája 43

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.

Rendeltetésszerű 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 rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkából, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrész használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül a felhasználó viseli. 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 ***Kompernaß Handels GmbH garanciája*** 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

1. állandó fémszűrő
2. sütőtartály
3. fogantyúk
4. kábelcsévélő
5. hőmérséklet-szabályozó
6. Ready ellenőrzőlámpa
7. Power ellenőrzőlámpa
8. fedélkioldó gomb
9. tartófogantyú
10. sütőkosár
11. fondü-villa
12. fondü gyűrű

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	850 W
Űrtartalom olaj	kb. 1,5 liter a MAX jelzésig
Kapacitás szilárd zsír	kb. 1 kg

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 220 - 240 V ~, 50/60 Hz hálózati feszültségű csatlakozó-aljzatba.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy vezetéket 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 csatlakozóvezetéket.

⚠ 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 akril-amid képződése.

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

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

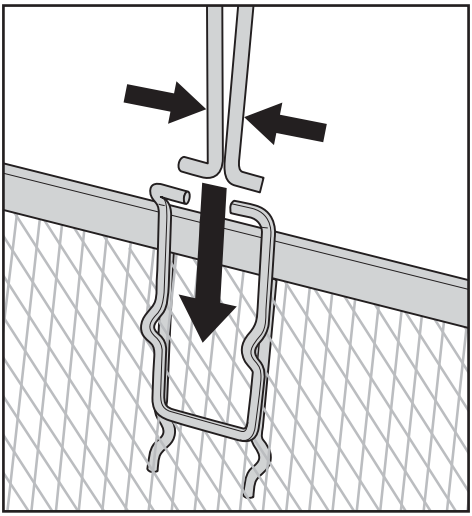
► Amennyiben az olajsütőt tűzhely feletti páraelszívó alá kívánja állítani, győződjön meg arról is, hogy a tűzhely ki van kapcsolva.

2) Tekerje le teljesen a hálózati csatlakozókábelt a kábelcsévélőről ❹.

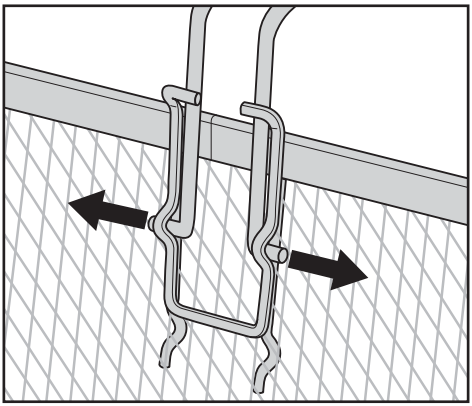
3) Nyomja meg a fedélkioldó gombot ❽. A készülék fedele felpattan.

4) Vegye ki a sütőkosarat ❿ és rögzítse a tartófogantyút ❾:

– Nyomja kissé össze a tartófogantyú ❾ rúdjait olyan módon, hogy a tartókapcsokat belülről be lehessen tolni a sütőkosáron ❿ lévő összekötő elem lyukaiba. A tartófogantyú ❾ rúdjainak a sütőkosáron ❿ lévő összekötő-elem felső végei alatt kell lenniük:



– Ezután engedje el a tartófogantyú ❾ összenyomott rúdjait úgy, hogy a tartócsapok a lyukakba érjenek:



– Ezzel a tartófogantyú ❾ stabilan rögzül a sütőkosárban ❿.

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 ❷ olajjal, folyékony vagy olvasztott zsírral (kb. 1.5 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 ❷.

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

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

6) Helyezze vissza a sütőkosarat ❿.

7) Csukja 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 aljzatba. A Power ellenőrzőlámpa ❼ világítani kezd.

2) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót ❺ a kívánt hőmérsékletre. Az olaj, illetve a zsír a kívánt hőmérsékletre melegszik. A beállított hőmérséklet elérésekor világítani kezd a Ready ellenőrzőlámpa ❻.

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 ❸ fogja meg! Égési sérülés veszélye! Ajánlott edényfogó kesztyűt használni.

3) Nyomja meg a fedélkioldó gombot ❽.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► Legyen óvatos, amikor a sütőkosarat ❿ megtölti! Ez nagyon forró!

4) Vegye ki a sütőkosarat ❿ az olajsütőből. Helyezze bele a sütni kívánt élelmiszert. A sütőkosár ❿ csak annyira tölthető meg, hogy a betöltött élelmiszert teljesen elfedje a zsiradék, amikor a sütőkosarat ❿ az olajsütőbe engedi.

5) Óvatosan engedje le a sütőkosarat ❿ a forró olajba vagy zsírba.

6) Zárja be a készülékfedelet.

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 ❷ védőrétege ne sérüljön meg.

- A zsír megolvasztásához csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatba és állítsa a hőmérséklet-szabályozót ❺ 130 °C-ra. Világítani kezd a Power ellenőrző lámpa ❼ .
- Várja meg, amíg a zsír teljesen megolvad. Közben a Ready ellenőrzőlámpa ❻ 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 sütőkosarat ⓫ a sütés után. Ez nagyon forró! A sütőkosarat ⓫ csak a tartófogantyúnál ❾ fogva emelje ki az olajsütőből!

1) Ha a sütni kívánt termék elkészült, nyomja meg a fedélkioldó gombot ❽, hogy felugorjon a fedél.
2) Emelje meg a sütőkosarat ⓫ és akassza a készülék szélére, hogy a felesleges zsír le tudjon csöpögni.
3) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót ❺ a legkisebb hőmérsékletre.
4) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Az olajsütő kikapcsolódik.
5) Ha a sütni kívánt termék lecsöpögött, emelje ki óvatosan a sütőkosarat ⓫ az olajsütőből.
6) Az elkészített ételt tegye tálba vagy szűrőbe (bélelje ki nedvszívó papírtörlővel!).

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

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-alaplét 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 ⓬ a sütőtartály ❷ szélére, majd csukja vissza a készülék fedelét.
3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy aljzatba. A Power ellenőrzőlámpa ❼ világít.
4) Állítsa a hőmérséklet-szabályozót ❺ a kívánt hőfokozatra. Zsírral/olajjal készült klasszikus fondü esetén: A sütni kívánt élelmiszer fajtájától függően tájékozódjon az "Élelmiszer sütése" fejezetben lévő táblázatból.

5) Amint a készülék elérte a beállított hőfokot, nyissa ki a készülék fedelét.

6) Szúrja fel az élelmiszereket a fondü-villákra ⓫ és óvatosan állítsa a fondü villákat ⓫ a sütőtartályba ❷. A fondü gyűrű ⓬ minden bemetszésénél elhelyezhető egy-egy fondü-villa ⓫.

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

7) Vegye ki óvatosan a fondü-villát ⓫ és vegye le róla az elkészült ételt. Szúrjon további élelmiszereket a fondü-villára ⓫ és tegye a forró zsírba/leves-alaplébe.

8) Ha be akarja fejezni a fondü-készítést, akkor forgassa el a hőmérséklet-szabályozót ❺ MIN 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 ❽ és vegye le a fedelet (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet).

2) Vegye ki a sütőkosarat ❿.

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!

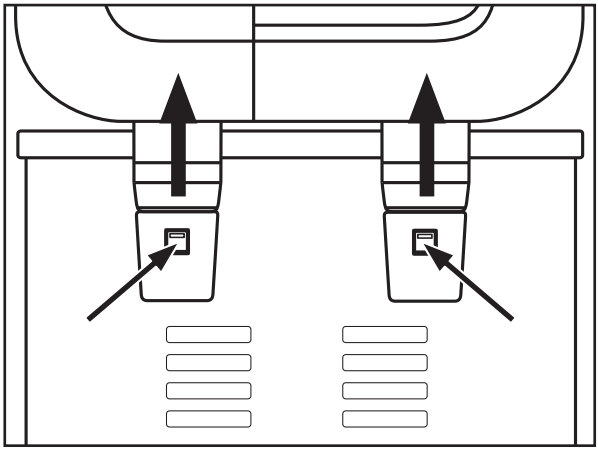
- ► Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ► Az alkatrészek tisztításához ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket/-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 ❶ fölött és vegye ki a fémszűrőt.
2) Nyissa ki a készülékfedelet. Nyomja be pl. egy pálcával a készülék hátoldalán lévő pánttartókon található lyukakat és ezzel egyidőben felfelé húzza ki a készülék fedelét a pánttartókból:



3) Vegye ki a sütőkosarat ❿.

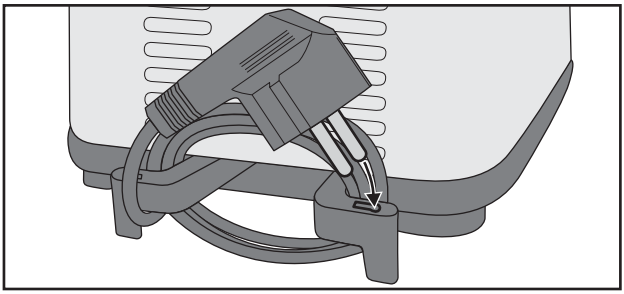
■ A sütőkosarat ❿ mosogatógépben is tisztíthatja. Ez mosogatógépben történő tisztításra is alkalmas. Ehhez vegye le a tartófogantyút ❾.

- A tartófogantyút ❾, az állandó fémszűrőt ❶, a fondü-villákat ⓫ és a fondü gyűrűt ⓬ meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Valamennyi készülékrészt öblítse le tiszta vízzel.
- A készülékházat és a sütőtartályt ❷ 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 ❷. A készülékházat és a sütőtartályt ❷ alaposan törölje szárazra.
- A készülékfedelet meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa. Majd öblítse le tiszta vízzel. A készülékfedelet alaposan törölje szárazra és állítsa az oldalára úgy, hogy a fedél belsejében maradt víz ki tudjon folyni. Ügyeljen arra, hogy a fedél teljesen száraz legyen, mielőtt újra használná a készüléket!
- Az állandó fémszűrőt ❶ meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa.

4) A készülék összeszerelése előtt alaposan töröljön szárazra minden elemet.
5) Az állandó fémszűrőt ❶ helyezze vissza a készülékfedél bemélyedésébe, és zárja le az állandó fémszűrő ❶ burkolatát.
6) A készülék fedelét helyezze vissza a készülékre úgy, hogy a zsanérok beleérjenek és rögzüljenek a készülék hátoldalán lévő zsanértartókba.

Tárolás

1) A készüléket a készülékház oldalán lévő fogantyúk ❸ segítségével emelje fel vagy vigye.
2) Tekerje a hálózati csatlakozókábelt a készülék hátoldalán lévő kábelcsévélőre ❹. A hálózati csatlakozódugó rögzítéséhez a hálózati csatlakozódugó stiftjeit dugja be a kábelcsévélő ❹ egyik lyukába:



3) 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 szétfövő" burgonyafajtákat kell használni.
- Hámozás után - a kívánt elkészítési eljárásnak megfelelően - vágja apró darabokra (hasábokra vagy szeletekre) a burgonyát.
- A további felhasználás előtt áztassa vízben a burgonyát kb. egy órán keresztül. Ezáltal kioldódik a cukor egy része, ami az akrilamid-képződés egyik kiindulási anyaga.
- Alaposan szárítsa meg a burgonyát.
- A saját készítésű hasábburgonyát mindig kétszer süsse meg:
  - először 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 megsütni. 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 ⑩ belsejében található MAX jelzésig érhet.
- Forrósítsa az olajat legalább 15 percig, mielőtt belehelyezné a sütni kívánt élelmiszert.
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót ❺ 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 ⑩.
- Engedje le a sütőkosarat ⑩ 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 hasábburgonya készítésére használja és az olajat vagy a zsírt minden használat után átszűri, akkor a zsiradék 10-12 alkalommal is használható.
- Ne használja azonban az olajat vagy a zsírt hat hónapnál hosszabb ideig. Kérjük, mindig vegye figyelembe a csomagoláson található utasításokat is.
- Az olaj vagy zsír általában rövidebb ideig használható akkor, ha főként fehérjetartalmú ételeket, például húst vagy halat süt benne.
- Ne keverje össze a friss és a használt olajat.
- Cserélje le az olajat vagy a zsírt akkor, ha hevítéskor habosodik, ha átható íz vagy szag képződik, ha sötét színű lesz és/vagy szirup-szerű állaga lesz.

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 ⑩ csak a sütőkosár belsejében található MAX jelölésig tölthető meg sütni kívánt élelmiszerrel.

Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik. vagy	A készüléket nem csatlakoztatta a hálózati csatlakozóaljzatba.	Csatlakoztassa a készüléket egy csatlakozóaljzatba.
Nem világít a Power ellenőrzőlámpa ❼.	A készülék hibás.	Forduljon a szervizhez.
Nem világít a Ready ellenőrzőlámpa ❻.	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 elölről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a 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 visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (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.: 0640 102785
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 274353

Gyártja

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

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

Obsah

Úvod 46

Použití v souladu s určením 46

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě 47

Likvidace obalu 47

Popis přístroje / příslušenství 48

Technické údaje 48

Bezpečnostní pokyny 49

Před prvním použitím 52

Příprava jídel bez akrylamidů 52

Fritování 52

Přípravy 53

Fritování potravin 55

Ztužený fritovací tuk 56

Po fritování 57

Fondue 57

Výměna fritovacího tuku 58

Čištění a údržba 59

Skladování 60

Tipy 61

Vlastnoručně připravované hranolky 61

Hlubokozmrazené potraviny 61

Jak se zbavíte nežádoucích pachutí 62

Zdravá výživa 62

Tabulka fritovacích dob 63

Odstranění závad 64

Příloha 64

Likvidace přístroje 64

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH 65

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 seznamte 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:

- mini olajsütő fondüvel
- 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 všechen 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 ***Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH***).

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

1. permanentní kovový filtr
2. fritovací nádoba
3. úchyty
4. navíjení kabelu
5. regulátor teploty
6. kontrolka Ready
7. kontrolka Power
8. odblokovací tlačítko víka
9. rukojeť
10. fritovací koš
11. špízy na fondue
12. kruh na fondue

Technické údaje

Síťové napětí	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	850 W
Kapacita oleje	cca 1,5 litru až po značku MAX
Kapacita ztuženého tuku	cca 1 kg

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- Přístroj zapojte do zásuvky se síťovým napětím 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.

Přístroj 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 vyplývajícímu nebezpečí.
- 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. Přístroj 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.
- Přístroj 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 kapitolu „Ztužený fritovací tuk“.

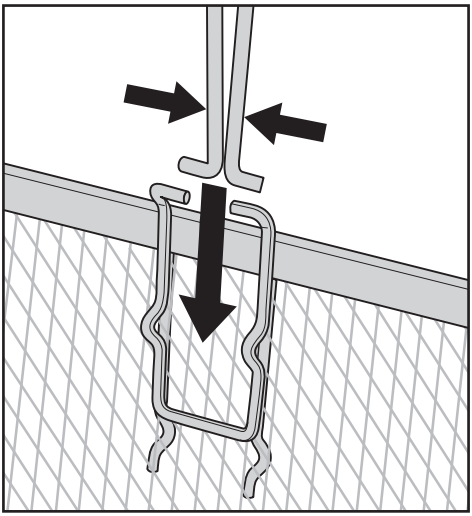
Přípravy

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

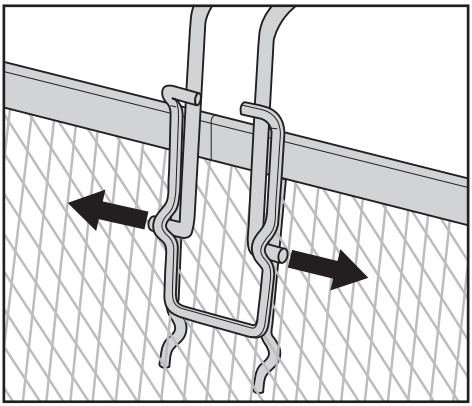
UPOZORNĚNÍ

► 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 ❹.
3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ❽. Víko se otevře.
4) Vyjměte fritovací koš ❿ a připevněte rukojeť ❾:
   – Tyče rukojeti ❾ stiskněte mírně k sobě, aby bylo možné zasunout přidržovací kolíky zevnitř do ok spojovacího kusu na fritovacím koši ❿. Tyče rukojeti ❾ se musí nacházet pod horním koncem spojovacího kusu na fritovacím koši ❿:



   – Poté pusťte k sobě stlačené tyče rukojeti ❾ tak, aby přidržovací kolíky procházely oky:



– Rukojeť ❾ nyní pevně dosedá na fritovací koš ❿.

UPOZORNĚNÍ

► Používejte pouze oleje nebo tuky, které jsou výslovně označeny jako „nepěnivé" 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 ❷ nalijte olej, tekutý nebo rozpuštěný tuk (cca 1,5 l oleje nebo cca 1 kg ztuženého tuku).

UPOZORNĚNÍ

► Do fritovací nádoby ❷ 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 ❿ opět vložte do nádoby.

7) Zavřete víko tak, aby zaskočilo.

Fritování potravin

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

► Neprovozujte fritézu nikdy bez oleje/tuku!

1) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Rozsvítí se kontrolka Power ❼.
2) Regulátor teploty ❺ nastavte na požadovanou teplotu. Olej nebo tuk se zahřeje na požadovanou teplotu. Při dosažení nastavené teploty se rozsvítí kontrolka Ready ❻.

UPOZORNĚNÍ

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

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 ❸! Nebezpečí popálení! Používejte pokud možno kuchyňské chňapky.

3) Stiskněte odblokovací tlačítko víka ❽.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Buďte opatrní při plnění fritovacího koše ❿! Je velmi horký!

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

5) Ponořte fritovací koš ❿ opatrně do horkého oleje nebo tuku.

6) 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 ❷!

- Pro rozpuštění tuku zapněte přístroj zastrčením zástrčky do zásuvky a nastavte regulátor teploty ❺ na 130 °C. Rozsvítí se kontrolka Power ❼.
- Počkejte, dokud se nerozpustí všechen tuk. Kontrolka Ready ❻ 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 ⓫. Tento je velmi horký! Fritovací koš ⓫ nadzvedněte z fritézy pouze za rukojeť ❾!

1) Když jsou fritované potraviny hotové, stiskněte odblokovací tlačítko víka ❽, víko se otevře.
2) Nadzvedněte fritovací koš ⓫ a zavěste jej na okraj přístroje, aby mohl odkapat přebytečný tuk.
3) Regulátor teploty ❺ nastavte na Min.
4) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Fritéza je nyní vypnutá.
5) Po odkapání fritovaných potravin opatrně vyjměte fritovací koš ⓫ z fritézy.
6) Fritované potraviny dejte do mísy 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 částečky 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 ⓬ položte na okraj fritovací nádoby ❷ a víko znovu zavřete.
3) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Kontrolka Power ❼ svítí.
4) Nastavte regulátor teploty ❺ na požadovanou teplotu. U klasického fondue s olejem/tukem: Přitom se podle druhu potravin, které chcete fritovat, orientujte podle tabulky v kapitole „Fritování potravin“.

5) Po dosažení nastavené teploty otevřete víko přístroje.

6) Potraviny napíchněte na špízy na fondue ⓫ a špízy na fondue ⓫ vložte opatrně do fritovací nádoby ❷. Do každého výřezu kruhu na fondue ⓬ můžete vložit jeden špíz na fondue ⓫.

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

7) Špíz na fondue ⓫ opatrně vyjměte a uvolněte hotový pokrm. Na špíz na fondue ⓫ můžete napíchnout další potraviny a vložit je do horkého tuku/vývaru.

8) Chcete-li fondue ukončit, otočte regulátor teploty ❺ na Min a vytáhněte síťovou zástrčku ze 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 ❽ a víko sejměte (viz kapitola „Čištění a údržba“).

2) Vyjměte fritovací koš ❿.

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 doplňujte 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!

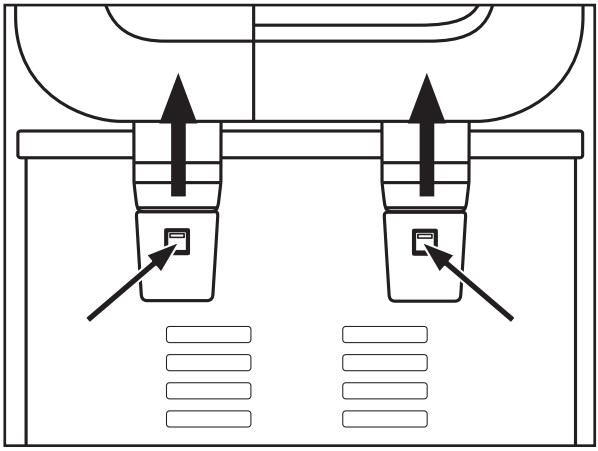
- Před začátkem čištění nechte přístroj nejdříve dostatečně vychladnout.

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 ❶ 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 ❿.

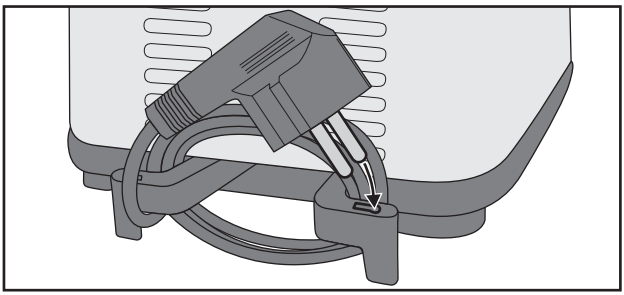
■ Fritovací koš ❿ můžete mýt v myčce na nádobí. Tento je vhodný pro mytí v myčce nádobí. Za tím účelem však sejměte rukojeti ❾.

- Rukojeť ❾, kovový permanentní filtr ❶, špízy na fondue ⓫ a kruh na fondue ⓬ omyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Všechny části opláchněte čistou vodou.
- Otřete plášť a fritovací nádobu ❷ vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vytřete fritovací nádobu ❷ hadříkem navlhčeným pouze ve vodě, aby v nádobě neulpěly zbytky mycího prostředku. Plášť a fritovací nádobu ❷ 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 žlábku ve víku přístroje a zavřete kryt nad permanentním kovovým filtrem ❶.
6) Víko přístroje opěr nastrčte na přístroj tak, aby závěsy zaskočily do držáků závěsů na zadní straně přístroje a pevně dosedaly.

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) 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 ⑩ lze naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max.
- Než vložíte potraviny, určené k fritování, nechte zahřát olej minimálně 15 minut.
- Regulátor teploty ❺ 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 ⑩ dva tenké plátky chleba nebo několik malých snítek petržele.
- Ponořte fritovací koš ⑩ 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 procezujete po každém použití, můžete jej použít 10 až 12krát.
- Olej nebo tuk však nepoužívejte déle než šest měsíců. Vždy dodržujte také pokyny na obalu.
- Obecně se zkracuje doba používání oleje nebo tuku, pokud fritujete převážně potraviny bohaté na proteiny, jako je maso nebo ryby.
- Čerstvý olej nemíchejte s použitým.
- Olej nebo tuk vyměňte, když při zahřátí pění, vytváří ostrou chuť nebo pronikavý zápach, ztmavne a/nebo má sirupovitou konzistenci.

Tabulka fritovacích dob

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

Potravina	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 ⑩ se smí uvnitř naplnit potravinami, které chcete fritovat, maximálně po značku Max.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje. nebo Kontrolka Power ❼ nesvítí.	Zástrčka přístroje není zastrčená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
Kontrolka Ready ❻ nesvítí.	Olej/tuk ještě nedosáhl nastavené teploty.	Počkejte několik minut, dokud se nedosáhne požadovaná teplota.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným 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 zákazníku,

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

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte 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 provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku 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 274353

Dovozce

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

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

Obsah

Úvod 68

Používanie v súlade s účelom 68

Rozsah dodávky a kontrola po preprave 69

Likvidácia obalových materiálov 69

Opis prístroja / príslušenstvo 70

Technické údaje 70

Bezpečnostné pokyny 71

Pred prvým použitím 74

Príprava bez akrylamidu 74

Fritovanie 74

Prípravy 75

Fritovanie potravín 77

Stužený fritovací tuk 78

Po fritovaní 79

Fondue 79

Výmena fritovacieho tuku 80

Čistenie a údržba 81

Skladovanie 82

Tipy 83

Vlastná výroba hranoliek 83

Hlboko zmrazené potraviny 83

Ako odstrániť nežiaducu príchuť 84

Zdravá výživa 84

Tabuľka fritovacích časov 85

Odstraňovanie porúch 86

Príloha 86

Likvidácia prístroja 86

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH 87

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového prístroja!

Rozhodli ste sa tým pre moderný a vysoko kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s účelom

Tento prístroj je určený výlučne na fritovanie potravín a prípravu fondue s tukom alebo vývarom v domácnosti. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

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

Tento prístroj nie je určený na používanie...

- v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a ďalších komerčných oblastiach,
- prostredníctvom zákazníkov v hoteloch, moteloch a ďalších obytných zariadeniach,
- v penziónoch s raňajkami,
- v poľnohospodárskych usadlostiach.

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určením!

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

► Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určením.

► Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu.

UPOZORNENIE

► Pri nesprávnom používaní a/alebo používaní prístroja v rozpore s určením môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev. Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určením. Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie sám používateľ. Prístroj nie je hračka pre deti.

Rozsah dodávky a kontrola po preprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- minifritéza s fondue
- fritovací kôš a držadlo
- kruh na fondue
- 6 vidličiek na fondue
- návod na obsluhu

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

UPOZORNENIE

► Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.

► V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu ***Záruka spoločnosti Kompernaß Handels GmbH***).

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú zvolené podľa aspektov ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich možno recyklovať.

Recykláciou balenia sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

► Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste ho mohli v prípade uplatnenia záruky správne zabaliť.

Opis prístroja / príslušenstvo

1. permanentný kovový filter
2. fritovacia nádoba
3. rúčky
4. navíjanie kábla
5. regulátor teploty
6. kontrolka Ready
7. kontrolka Power
8. uvoľňovacie tlačidlo veka
9. držadlo
10. fritovací kôš
11. vidličky na fondue
12. krúžok na fondue

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Menovitý výkon	850 W
Kapacita oleja	ca. 1,5 litrov až po značku Max.
Kapacita stuženého tuku	ca.1 kg

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Dbajte na to, aby v prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde nezachytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Zapojte prístroj do zásuvky so sieťovým napätím 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.

Nikdy neponárajte prístroj so sieťovým vedením do vody a nikdy nečistite tieto diely pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Toto zariadenie nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov. Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod stálym dohľadom. Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča, a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Kuchynský spotrebič a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.
- Ak prístroj spadne alebo je poškodený, nesmiete ho viac používať. Nechajte prístroj skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným personálom.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- V priebehu fritovania sa uvoľňuje horúca para, najmä vtedy, keď otvoríte veko zariadenia. Udržujte bezpečnú vzdialenosť od pary.
- Skôr ako nalejete do fritézy olej alebo tekutý tuk, sa uistite, že sú všetky časti úplne suché. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- Pred vkladaním všetkých potravín do fritézy ich starostlivo vysušte. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- S mrazenými potravinami zaobchádzajte mimoriadne opatrne. Odstráňte všetky kúsky ľadu. Čím viac ľadu zostane na potravinách, tým viac bude horúci olej alebo tuk prskať.
- Pri používaní sa časti prístroja zohrievajú. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- Zariadenie je nutné postaviť pomocou držadiel do stabilnej polohy, aby sa zabránilo rozliatiu horúcej tekutiny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Vo fritéze nikdy nerozpúšťajte kocky tuku. Vysoká teplota, ktorá vzniká, kým tuk nepokryje vyhrievací prvok, môže spôsobiť poškodenie vyhrievacieho prvku alebo požiar! Vždy najprv rozpusťte tuk v hrnci alebo podobnej nádobe.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov.
- Počas činnosti nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.

Pozor! Horúci povrch!

Na hasenie fritézy nikdy nepoužívajte vodu!

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

POZOR – POŠKODENIA PRÍSTROJA!

- Nikdy nedávajte do fritovacej nádoby viac tuku než po značku MAX a nikdy menej než po značku MIN. Pri každom zapínaní dbajte na to, aby bolo vo fritéze dostatok tuku alebo oleja.
- Nikdy nezapínajte zariadenie, keď v ňom nie je olej alebo tekutý tuk. Inak môže dôjsť k prehriatiu zariadenia.
- Fritéza je určená len na fritovanie potravín. Nie je určená na varenie tekutín.
- Pri používaní funkcie fondue tohto prístroja dbajte na to, že tento prístroj dokáže pripravovať len klasické fondue s olejom/tukom alebo vývarom. Prístroj nepoužívajte na prípravu čokoládového alebo syrového fondue.

Pred prvým použitím

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

Príprava bez akrylamidu

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

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

Fritovanie

Na používanie tejto fritézy odporúčame fritovací olej alebo tekutý fritovací tuk. Môžete použiť aj stužený fritovací tuk. Prečítajte si o tom najprv kapitolu „Stužený fritovací tuk“.

Prípravy

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

UPOZORNENIE

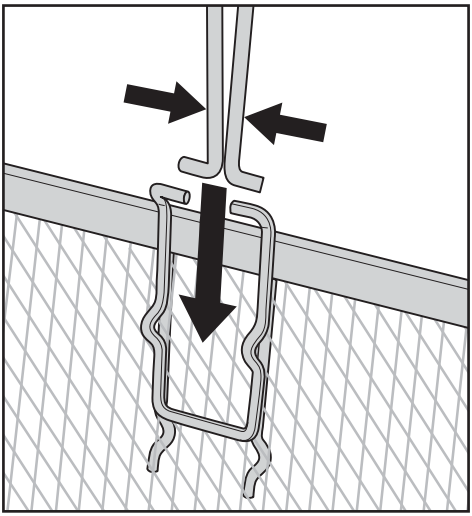
► Ak chcete postaviť fritézu na sporák pod odsávač pár, tak dbajte pritom na to, aby bol sporák vypnutý.

2) Odviňte sieťový kábel celkom z navinutia kábla ❹.

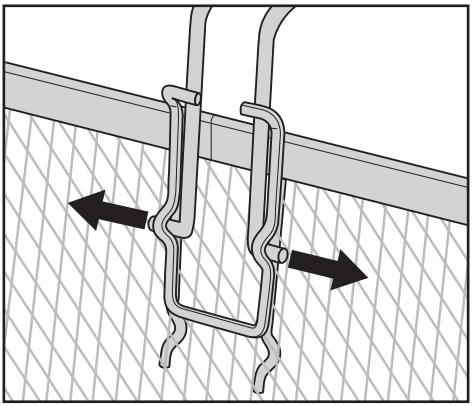
3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❽. Veko vyskočí.

4) Vyberte fritovací kôš ❿ a upevnite držadlo ❾:

– Stlačte tyčky držadla ❾ trocha k sebe, tak aby sa dali upevňovacie čapíky zasunúť zvnútra do očiek spojovacieho dielu na fritovacom koši ❿. Tyčky držadla ❾ musia ležať pod hornými koncami spojovacieho dielu na fritovacom koši ❿:



– Potom uvoľnite k sebe stlačené tyčky držadla ❾ tak, aby upevňovacie čapíky prečnievali cez očká:



– Držadlo ❾ je teraz pevne upevnené na fritovacom koši ❿.

UPOZORNENIA

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

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

5) Do suchej a prázdnej fritovacej nádoby ❷ dajte olej, tekutý alebo roztopený tuk (ca. 1,5 l oleja alebo ca. 1 kg stuženého tuku).

UPOZORNENIE

► Nikdy nenapĺňajte fritovaciu nádobu ❷ tukom alebo olejom nad značku MAX, ale ani pod značku MIN.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

6) Znova nasaďte fritovací kôš ❿.

7) Zatvorte veko tak, aby toto zaskočilo.

Fritovanie potravín

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

► Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja/tuku!

1) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Rozsvieti sa kontrolka Power ❼.
2) Otočte regulátor teploty ❺ na požadovanú teplotu. Olej alebo tuk sa zohrejú na požadovanú teplotu. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa rozsvieti kontrolka Ready ❻.

UPOZORNENIE

► Pred fritovaním odporúčame, prístroj nechať rozohriať minimálne po dobu 10 - 15 minút.

UPOZORNENIE

Správnu fritovaciu teplotu nájdete na obale potravín na fritovanie alebo v kapitole „Tabuľka fritovacích časov“ v tomto návode na obsluhu. Na hrubú orientáciu, ktoré potraviny sa majú fritovať pri akej teplote, máte k dispozícii obrázky na prednej strane fritézy:

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

Uvedené hodnoty sú iba orientačnými pomôckami. Teplotu môžete meniť podľa zloženia a vlastnej chuti!

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Veko a fritéza sú počas fritovania veľmi horúce. Preto počas fritovania uchopte len rúčky ❸! Nebezpečenstvo popálenia! Odporúčame používať kuchynské rukavice.

3) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❽.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Pri plnení fritovacieho koša ❿ postupujte opatrne! Tento je veľmi horúci!

4) Vyberte fritovací kôš ❿ z fritézy. Dajte do nej potravinu, určenú na fritovanie. Firtovací kôš ❿ sa smie maximálne naplniť tak, aby olej pokrýval všetky fritované potraviny pri ponorení fritovacieho koša ❿ do fritézy.

5) Opatrne ponorte fritovací kôš ❿ do horúceho oleja alebo tuku.

6) Zatvorte veko prístroja.

UPOZORNENIE

► Cez priezor vo veku prístroja môžete kontrolovať priebeh fritovania.

Stužený fritovací tuk

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

- Pri používaní čerstvého tuku najprv pomaly roztopte jeho kusy pri nízkej teplote v normálnom hrnci. Opatrne nalejte roztopený tuk do fritézy. Až potom zastrčte zástrčku a zapnite fritézu.
- Po použití odložte fritézu s opäť stuhnutým tukom pri izbovej teplote.

Keď je tuk príliš studený, môže pri opätovnom rozpúšťaní striekať! Aby ste sa tomu vyhli, urobte drevenou alebo plastovou tyčinkou niekoľko otvorov do stuhnutého tuku. Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu povrchovej úpravy fritovacej nádoby ❷!

- Na roztopenie tuku zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky a nastavte regulátor teploty ❺ na hodnotu 130 °C. Rozsvieti sa kontrolka Power ❼.
- Počkajte, dokiaľ sa všetok tuk neroztopí. Kontrolka Ready ❻ sa pritom môže znova a znova rozsvietiť a zhasnúť. Požadovanú teplotu fritovania nastavte až po roztopení všetkého tuku.

Po fritovaní

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho koša ⓫ po fritovaní. Tento je veľmi horúci! Fritovací kôš ⓫ vyťahujte z fritézy iba za držadlo ⓫!

1) Po dofritovaní potravín stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❽ tak, aby veko vyskočilo.
2) Nadvihnite fritovací kôš ⓫ a zaveste ho na okraj prístroja tak, aby mohol odkvapkať nadbytočný tuk.
3) Otočte regulátor teploty ❺ na min.
4) Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Fritéza je teraz vypnutá.
5) Keď fritované potraviny odkvapkali, opatrne nadvihnite fritovací kôš ⓫ z fritézy.
6) Dajte fritovanú potravinu do misy alebo sitka (vyloženého savým kuchynským papierom!).

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

Fondue

Fritézu môžete používať aj ako hrniec na fondue.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

► Tento pístroj nepoužívajte na prípravu čokoládového alebo syrového fondue. Používajte ho výlučne na prípravu fondue s tukom/olejom alebo vývarom.

1) Prístroj pripravujte tak, ako je to opísané v kapitole „Prípravy“.
2) Otvorte veko prístroja a položte krúžok na fondue ⓬ na okraj nádoby fritézy ❷ a následne opäť zatvorte veko prístroja.
3) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Kontrolka „Power“ ❼ sa rozsvieti.
4) Nastavte regulátor teploty ❺ na požadovanú teplotu. Pri klasickom fondue s olejom/tukom: V závislosti od toho, aké potraviny chcete fritovať, orientujte sa podľa tabuľky v kapitole „Fritovanie potravín“.
5) Po dosiahnutí nastavenej teploty otvorte veko prístroja.
6) Potraviny napichnite na vidličky na fondue ⓫ a tieto vidličky na fondue ⓫ potom opatrne postavte do fritovacej nádoby ❷. Do každého zárezu na krúžku na fondue ⓬ možno postaviť jednu vidličku na fondue ⓫.

V závislosti od druhu a veľkosti sa napichnuté potraviny uvaria po niekoľkých minútach.

7) Vyberte pozorne vidličku na fondue ⓫ a odoberte z nej uvarenú potravinu. Potom môžete na vidličku na fondue ⓫ napichnúť ďalšiu potravinu a takto ju položiť do horúceho tuku/vývaru.

8) Keď chcete fondue ukončiť, otočte regulátor teploty ❺ na MIN a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Výmena fritovacieho tuku

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

1) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo veka ❽ a odstráňte veko (pozri kapitolu „Čistenie a ošetrovanie“).

2) Vyberte fritovací kôš ❿.

3) Uchopte prístroj za bočné rúčky a vylejte olej alebo tuk cez zadný ľavý roh, na ktorom sa nachádza drážka na vylievanie, do vhodnej nádoby, napr. do fľaše. Najlepšie je použitie lievika.

UPOZORNENIE

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

4) Poriadne vyčistite všetky diely fritézy tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.

5) Dajte čerstvý olej alebo tuk do fritézy, ako je uvedené v kapitole „Fritovanie“.

Čistenie a údržba

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ► Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ► V žiadnom prípade sa nesmie prístroj ponárať do tekutín! Tým by mohlo dôjsť k ohrozeniu života zásahom elektrickým prúdom a tiež k poškodeniu zariadenia.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

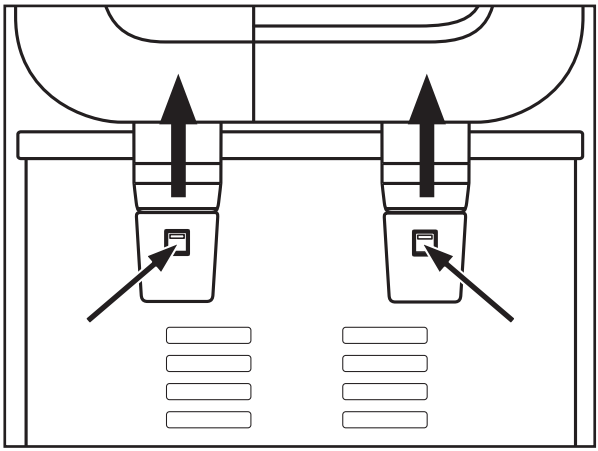
- ► Pred každým čistením nechajte zariadenie najskôr vychladnúť.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

Pre ľahké čistenie fritézu rozoberte:

1) Otvorte kryt nad permanentným kovovým filtrom ❶ a vyberte ho von.
2) Otvorte veko prístroja. Tlačte tyčkou alebo podobným predmetom do otvorov na držiakoch závesov na zadnej strane prístroja a potiahnite veko prístroja z oboch strán nahor, von z držiakov závesov:



3) Vyberte fritovací kôš ❿.

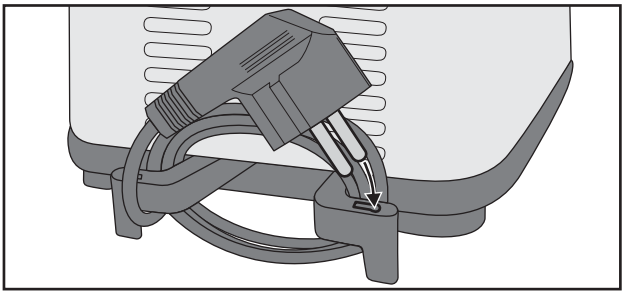
■ Fritovací kôš ❿ môžete umývať v umývačke riadu. Tento je vhodný na umývanie v umývačke riadu. V takomto prípade ale odoberte držadlo ❾.

- Umyte držadlo ❾, permanentný kovový filter ❶, vidličky na fondue ⓫ a krúžok na fondue ⓬ v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Potom všetky diely opláchnite čistou vodou.
- Teleso a fritovaciu nádobu ❷ očistite vlhkou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Potom ju dôkladne vyutierajte utierkou namočenou iba vo vode tak, aby vo fritovacej nádobe ❷ nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku. Dobre vysušte teleso a fritovaciu nádobu ❷.
- Umyte veko prístroja v teplej vode s trochou jemného čistiaceho prostriedku. Potom ho opláchnite čistou vodou. Dobre osušte veko prístroja a postavte ho nabok tak, aby voda, ktorá zostala vo vnútri, mohla z neho vytiecť. Dbajte na to, aby bolo veko pred ďalším používaním úplne suché!
- Permanentný kovový filter ❶ umyte v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom a opláchnite ho čistou vodou.

4) Pred zložením dôkladne osušte všetky časti.
5) Vložte permanentný kovový filter ❶ opäť do žliabku vo veku prístroja a zatvorte kryt nad permanentným kovovým filtrom ❶.
6) Veko prístroja opäť nastrčte na prístroj tak, aby závesy zaskočili do držiakov závesov na zadnej strane prístroja a pevne dosadali.

Skladovanie

1) Prístroj zdvíhajte a prenášajte len za bočné rúčky ❸ na telese.
2) Naviňte sieťový kábel okolo priestoru na navinutie kábla ❹ na zadnej strane prístroja. Na upevnenie sieťovej zástrčky zastrčte jeden z kolíkov sieťovej zástrčky do jedného z otvorov priestoru na navíjanie kábla ❹:



3) Prístroj skladujte so zatvoreným vekom prístroja. Tak ostane vnútro fritézy čisté a bez prachu.

Tipy

Vlastná výroba hranoliek

- Zemiaky, ktoré chcete fritovať, by mali byť bezchybné a bez klíčkov.
- Na fritovanie by sa mali používať „múčnaté“ alebo „prevažne tvrdo sa variace“ druhy zemiakov.
- Po olúpaní zemiaky podľa požadovanej prípravy rozkúskujeme (na pásiky alebo lupienky).
- Pred ďalším použitím zemiaky asi hodinu umývame. Tým sa vylúči časť cukru, jeden zo základných produktov pre tvorbu akrylamidu.
- Nechajte zemiaky starostlivo vysušiť.
- Doma robené hranolky fritujte vždy dvakrát:
  - najprv 8 – 12 minút pri 150 °C, potom 3 – 4 minúty pri 170 C, podľa požadovaného stupňa zhnednutia.
- Mrazené hranolky sú predvarené, a preto sa musia fritovať len raz. Postupujte podľa pokynov na obale.

Hlboko zmrazené potraviny

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

- Nefritujte väčšie množstvá potravín naraz. Potraviny na fritovanie je možné plniť maximálne po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša ⑩.
- Olej zohrejte aspoň 15 minút predtým než doňho vložíte potraviny.
- Regulátor teploty ❺ nastavte na teplotu uvedenú v tomto návode na obsluhu alebo podľa údajov na obale fritovaných potravín.
- Podľa možnosti nechajte hlboko zmrazené potraviny pred fritovaním rozmraziť pri izbovej teplote. Pred vložením potravín do fritézy odstráňte toľko ľadu a vody, koľko môžete.
- Potraviny na fritovanie dávajte do fritézy pomaly a opatrne, lebo hlboko zmrazené potraviny môžu horúci olej alebo tuk náhle a prudko prekypieť.

Ako odstrániť nežiaducu príchuť

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

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

- Zohrejte olej alebo tuk na 150° C a vložte do fritovacieho koša ⑩ dva tenké plátky chleba alebo pár malých vetvičiek petržlenu.
- Ponorte fritovací kôš ⑩ do tuku a uzatvorte veko.
- Počkajte, dokiaľ olej alebo tuk neprestane vrieť a naberačkou vyberte chlieb alebo petržlen. Olej alebo tuk sú opäť bez príchuti.

Zdravá výživa

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

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

Tabuľka fritovacích časov

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

Potraviny	Teplota (ca.)	Čas v minútach
Fašírky (mrazené)	150 °C	2 – 5 minút
Bravčové kotlety (obaľované)	150 °C	12 – 25 minút
Porcie kurčaťa (veľké kusy)	150 °C	8 – 18 minút
Porcie kurčaťa (malé / stredné kusy)	150 °C	7 – 17 minút
Hranolky (čerstvé)	150 °C/170 °C	8 – 12 minút/ 3 – 4 minúty
Hranolky (mrazené)	pozri údaje výrobcu	pozri údaje výrobcu
Krevety (čerstvé)	130 °C	2 – 5 minút
Huby	170 – 190 °C	3 – 5 minút

UPOZORNENIE

- Pri hodnotách v stupňoch sú možné určité odchýlky teploty. V tabuľke uvedené hodnoty sú len orientačnou pomôckou. Vzťahujú sa na množstvo ca. 150 – 200 gramov. Podľa vlastností potravín sa môžu časy líšiť.
- Fritovací kôš ⑩ môžete pritom naplniť potravinami na fritovanie nanajvýš po značku MAX vo vnútri fritovacieho koša.

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj nefunguje. alebo Kontrolka Power ❼ nesvieti.	Prístroj nie je zapojený do elektrickej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
Kontrolka Ready ❻ nesvieti.	Ešte sa nedosiahla nastavená teplota oleja / tuku.	Vyčkajte niekoľko minút, dokiaľ sa nedosiahla požadovaná teplota.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným vyššie v tabuľke, alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

Príloha

Likvidácia prístroja

Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestne zberné stredisko.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis

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

IAN 274353

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 90

Bestimmungsgemäße Verwendung 90

Lieferumfang und Transportinspektion 91

Entsorgung der Verpackung 91

Gerätebeschreibung / Zubehör 92

Technische Daten. 92

Sicherheitshinweise 93

Vor dem ersten Gebrauch 96

Acrylamidarme Zubereitung 96

Frittieren 96

Vorbereitungen 97

Lebensmittel frittieren 99

Festes Frittierfett 100

Nach dem Frittieren 101

Fondue 101

Frittierfett wechseln 102

Reinigung und Pflege 103

Lagerung 104

Tipps. 105

Pommes frites selbst gemacht. 105

Tiefkühlkost. 105

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 106

Gesunde Ernährung. 106

Tabelle Frittierzeiten 107

Fehlerbehebung 108

Anhang 108

Gerät entsorgen. 108

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 109

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,
- in landwirtschaftlichen Anwesen.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Garantie der Kompernaß Handels GmbH***).

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

1. Permanent-Metallfilter
2. Frittier-Behälter
3. Handgriffe
4. Kabelaufwicklung
5. Temperaturregler
6. Kontrollleuchte Ready
7. Kontrollleuchte Power
8. Entriegelungstaste Deckel
9. Haltegriff
10. Frittierkorb
11. Fonduespieße
12. Fonduering

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	850 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 1,5 Liter bis zur MAX-Markierung
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 1 kg

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 220 - 240 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 insbesonders mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Schmelzen Sie Fettblöcke niemals in der Fritteuse. Durch die hohe Temperatur, die entsteht, solange das Fett noch nicht das Heizelement bedeckt, kann das Heizelement beschädigt werden oder es kommt zu einem Brand! Schmelzen Sie das Fett vorher in einem Topf o.ä..

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

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

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Frittieren

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

Vorbereitungen

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

HINWEIS

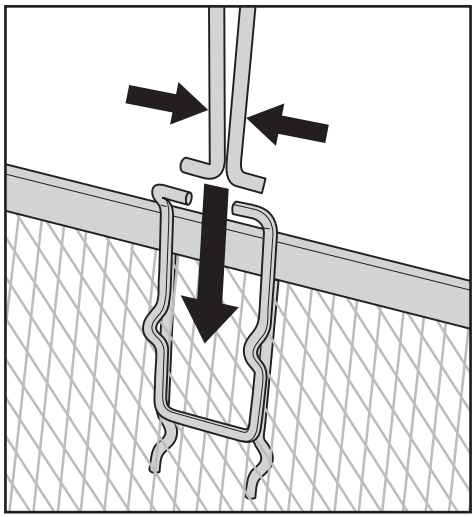
► Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ❹.

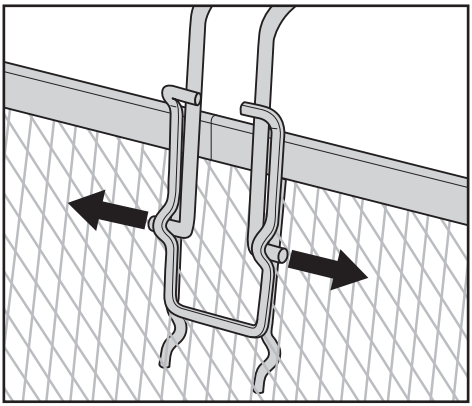
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽. Der Deckel springt auf.

4) Nehmen Sie den Frittierkorb ❿ heraus und befestigen Sie den Haltegriff ❾:

   – Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ❾ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen des Verbindungsstückes am Frittierkorb ❿ schieben lassen. Die Stäbe des Haltegriffs ❾ müssen unter den obere Enden des Verbindungsstückes am Frittierkorb ❿ liegen:



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



– Der Haltegriff ❾ sitzt nun fest am Frittierkorb ❿.

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 ❷ mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 1,5 l Öl oder ca. 1 kg festes Fett).

HINWEIS

- ► Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter ❷ ein.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

6) Setzen Sie den Frittierkorb ❿ 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. Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet auf.

2) Drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready ❻ auf.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Symbol	Lebensmittel	Temperatur
	Garnelen	130 °C
	Hühnchen	150 °C
	Pommes Frites (frisch)	170 °C
	Fisch	190 °C

Die genannten Werte sind nur Orientierungshilfen. Die Temperatur kann je nach Beschaffenheit und persönlichem Geschmack variieren!

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

5) Senken Sie den Frittierkorb ❿ vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.

6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

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

Festes Frittierfett

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

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

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittier-Behälters ❷ nicht beschädigt wird!

- Um das Fett zu schmelzen, stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und stellen Sie den Temperaturregler ❺ auf 130°C. Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready ❻ kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Nach dem Frittieren

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Fassen Sie niemals den Frittierkorb ⑩ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ⑩ nur an dem Haltegriff ❾ aus der Fritteuse!

1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽, so dass der Deckel aufspringt.
2) Heben Sie den Frittierkorb ⑩ an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
3) Drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf Min.
4) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet.
5) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb ⑩ vorsichtig aus der Fritteuse.
6) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

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

Fondue

Sie können diese Fritteuse als Fondue-Topf benutzen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

1) Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vorbereitungen“ beschrieben vor.
2) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie den Fonduering ⑫ auf den Rand des Frittierbehälters ❷ und schließen Sie den Gerätedeckel wieder.
3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte Power ❼ leuchtet.
4) Stellen Sie den Temperaturregler ❺ auf die gewünschte Temperatur.
Bei kassischem Fondue mit Öl/Fett: Je nachdem, welche Art von Lebensmittel Sie frittieren wollen, orientieren Sie sich dabei an der Tabelle im Kapitel „Lebensmittel frittieren“.

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

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

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

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

8) Wenn Sie das Fondue beenden wollen, drehen Sie den Temperaturregler ❺ auf Min 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 ❸ und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ❿.

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!

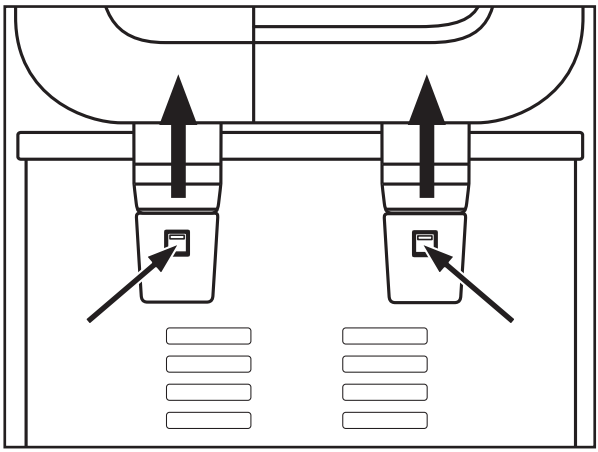
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

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 ❶ und nehmen Sie diesen heraus.
2) Öffnen Sie den Gerätedeckel. Drücken Sie mit einem Stab o.ä. in die Löcher an den Scharnierhalterungen an der Rückseite des Gerätes und ziehen Sie den Gerätedeckel gleichzeitig nach oben aus den Scharnierhalterungen heraus:



3) Entnehmen Sie den Frittierkorb ❿.

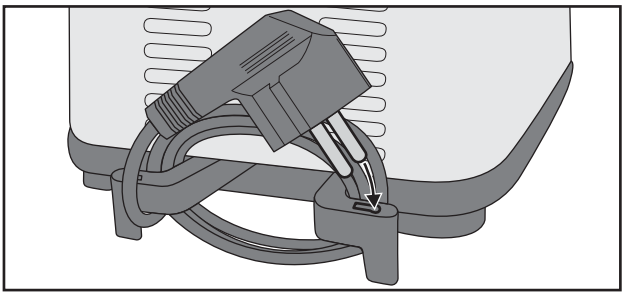
■ Den Frittierkorb ❿ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Dieser ist spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch den Haltegriff ❾ ab.

- Reinigen Sie den Haltegriff ❾, den Permanent-Metallfilter ❶ die Fondue-spieße ⓫ und den Fonduering ⓬ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie alle Teile dann mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❷ mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter ❷ haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❷ gut ab.
- Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
  Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
  Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!
- Reinigen Sie den Permanent-Metallfilter ❶ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie diesen mit klarem Wasser ab.

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

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 Stife des Netzsteckern in eines der Löcher der Kabelaufwicklung ❹, um den Netzstecker zu fixieren:



3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

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

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18 °C) kühlt das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zu viel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

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

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

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

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

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ⑩.
- Senken Sie den Frittierkorb ⑩ in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

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

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

Tabelle Frittierzeiten

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

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

HINWEIS

- Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich auf eine Menge von ca. 150 - 200 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb ⑩ darf höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

Fehlerbehebung

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

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

Anhang

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder **per E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.

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

Service

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

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

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

IAN 274353

Importeur

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

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

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

Last Information Update · Információk állása
Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:
05 / 2016 · Ident.-No.: SFM850A1-022016-2