

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14296
Version: 03/2026

IAN 516662_2510





MINI DEEP FAT FRYER SFM 840 B2

(GB)

MINI DEEP FAT FRYER

User manual

(FI)

MINIFRITEERAUSKEITIN

Käyttöohje

(SE)

MINIFRITÖS

Bruksanvisning

(DK)

MINI-FRITUREGRYDE

Brugsvejledning

(PL)

FRYTKOWNICA - MINI

Instrukcja obsługi

(LT)

„MINI“ GRUZDINTUVĖ

Naudotojo vadovas

(EE)

MINI-FRITÜÜR

Kasutusjuhend

(LV)

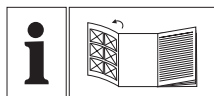
MINI TAUKVĀRES KATLS

Lietošanas instrukcija

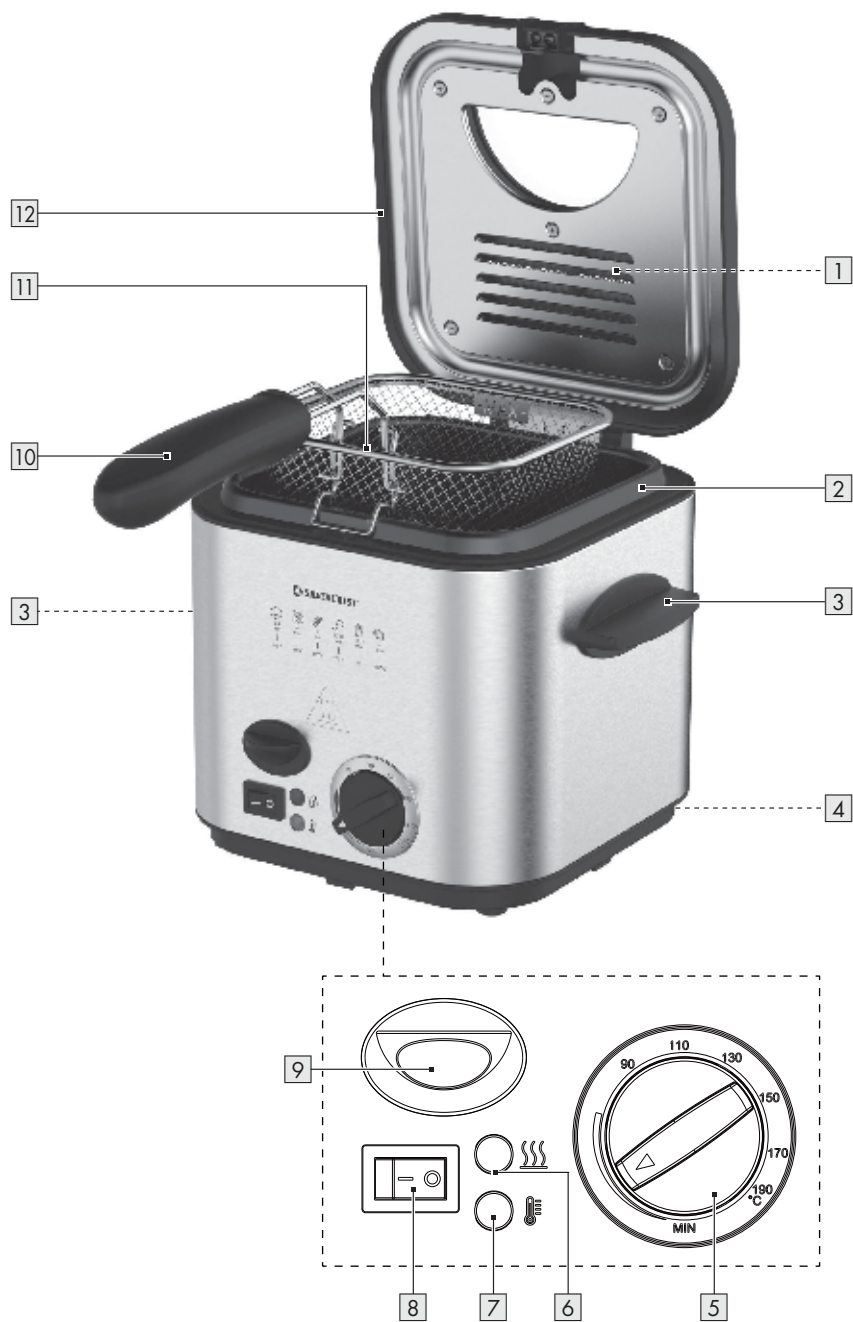
(DE) (AT) (BE) (CH)

MINI-FRITEUSE

Bedienungsanleitung



GB	User manual	Page	5
FI	Käyttöohje	Sivu	18
SE	Bruksanvisning	Sidan	31
DK	Brugsvejledning	Side	44
PL	Instrukcja obsługi	Strona	57
LT	Naudotojo vadovas	Psł	71
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	84
LV	Lietošanas instrukcija	Lpp.	97
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	110

A

List of pictograms used	Page	6
Introduction	Page	7
Intended use.	Page	7
Scope of delivery.	Page	7
Parts list	Page	7
Technical data	Page	7
General safety instructions	Page	7
First set-up of the product	Page	12
Unpacking the product and basic cleaning.	Page	12
Preparation	Page	12
Attaching/Detaching the handle	Page	12
Operation	Page	12
Heating the frying oil	Page	13
Frying food.	Page	13
After frying food.	Page	14
Suggestions for frying food	Page	14
Troubleshooting	Page	15
Cleaning	Page	15
Cleaning.	Page	15
Storage	Page	16
Disposal	Page	16
Warranty	Page	16
Warranty claim procedure.	Page	17
Service	Page	17

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Alternating current/voltage
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	Hz	Hertz (supply frequency)
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)	W	Watt
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Never leave children unattended with packaging materials or the product.
	INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.		The frying basket  is dishwasher suitable.
	Danger – risk of electric shock!		Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
	CAUTION: Hot surface! Surfaces are liable to get hot during use.		Use the product in dry indoor spaces only.
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use

MINI DEEP FAT FRYER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

- The product is intended for cooking food in hot oil at a temperature of up to maximum 190 °C.
- The product is intended for private household use only. The product is not intended for commercial use.
- Any other use not mentioned in these instructions may cause a damage to the product or create a serious risk of injury.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 Mini deep fat fryer
- 1 Lid
- 1 Frying basket
- 1 Handle (frying basket)
- 1 User manual

● Parts list

(Fig. A)

- 1 Metal filter
- 2 Frying container
- 3 Handle
- 4 Mains cord with mains plug
- 5 Temperature control
- 6  Control lamp (red)
- 7  Control lamp (green)
- 8 On/off switch (I/O)
- 9 Lid release button
- 10 Handle (frying basket)
- 11 Frying basket
- 12 Lid

● Technical data

Input voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Rated power:	840 W
Power consumption at off mode:	0.0 W
Capacity: - For cooking oil: - Frying basket:	approx. 1.2 litres to MAX marking approx. 1 litre



General safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Keep children away from the product and packaging material at all times.

⚠ WARNING! This product is not a toy for children! Children are not aware of the dangers associated with handling electrical products.

- This product shall not be used by children from 0 year to 8 years. This product can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This product can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the product and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- ⚠ WARNING!** Keep the product out of reach from young children, particularly during use and cool down.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

- Do not attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and consult your retailer if the product is damaged.
- Do not set up the product next to a sink or in moist areas.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Connect the product only to an earthed mains outlet. Always make sure that the mains plug is inserted into the mains outlet properly.
- The mains cord with mains plug must not come into contact with the hot parts of the product.
- To avoid damaging the mains cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges.
- Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.
- Lay out the mains cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over is possible.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull the mains plug and not the mains cord itself to disconnect the product from the mains supply.
- Do not wrap the mains cord around the product. Connect the mains plug to an easily reachable mains outlet so that in case of an emergency the mains plug can be removed immediately.
- This product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate the product with wet hands. Do not touch the product with wet hands.

⚠ WARNING! Risk of burns!

- Keep children and pets away from the product while it is in operation or cooling down. The accessible parts are hot.
- Never touch the following components while the product is operating or still hot:
 - the inside of the frying container
 - the lid
 - the housing of the product
- Hot steam is generated during the frying process. The steam is released through the metal filter. Keep a safe distance away from the steam.
- Hot oil results in serious burns because it is significantly hotter than boiling water.
- If water drips into the hot oil it leads to splattering. Never let water drip into the hot oil.
- The frying basket and the food to be fried must be dry when they are put into the hot oil. In particular in the case of deep-frozen food, any ice or meltwater should be removed.
- The product must be dry before use to avoid explosion.
- Only operate the product with dry hands.

- Avoid contact with the hot oil to avoid injury.

- Never move the product when it is under operation or filled with hot oil.

⚠ WARNING! Risk of fire!

- Do not place the product in the vicinity of inflammable materials (e.g. curtains, tablecloths).
- To prevent overheating, do not cover the product during operation.
- If you notice any smoke or unusual noises, immediately disconnect the product from the mains supply. Have the product checked by a specialist before continued use.
- In the event of a fire, remove the mains plug from the mains outlet. Take appropriate firefighting measures.
- Do not cover the air vents of the product. Make sure the product has sufficient ventilation. Do not place the product in a cabinet after use.
- Do not place anything on top of the product.
- Leave at least 50 cm to any other objects to avoid catching fire.

Setup instructions

- This product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Use the handles 3 to place the product in a stable position.
- Do not set up the product directly beneath a mains outlet.
- Do not set up the product on hotplates (gas, electric, coal, etc.).
- Always operate the product on an even, stable, heat-resistant and clean surface.
- After frying: Let the product cool down for at least 2 hours before you:
 - transport the product
 - empty the frying container
 - clean the product
- Always use the frying basket to fry food.
- Never leave the product unattended while it is in use.
- Never use the product without oil.
- Fill the frying container at least up to the **MIN** marking with oil. Do not exceed the **MAX** marking.
- Only fill the frying basket up to the **MAX** marking. Otherwise, the oil temperature inside the frying container drops too much and causes a longer time of the frying process. More oil will be absorbed by the food to be fried.
- Only use suitable oils, such as:
 - rapeseed oil
 - vegetable oil
 - sunflower oil
- Never use:
 - old or dirty frying fats and oils
 - unsuitable fats and oils (e.g. margarine, butter or olive oil)
 - mixed different oils
 - mixed old and new oils
 - solid fat
 - animal fat

These could ignite when heated.

Operation

- Never touch the inside of the frying container, the lid and the housing of the product while it is operating.

- The oil can heat up to over +190 °C. Make sure the oil is resistant to high temperature.
- If oil catches fire, it must never be extinguished with water. Put the lid on the product or cover the product with a fire or woolen blanket to extinguish the fire.
- Splatter of oil may occur during heating and frying.
- During heating and frying, the lid must be closed to avoid splattering of the hot oil.
- Remove the mains plug from the mains outlet after use and before cleaning.
- Clean the product after each use (see "Cleaning").

● **First set-up of the product**

● **Unpacking the product and basic cleaning**

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

● **Preparation**

● **Attaching/Detaching the handle**

- ① **INFO:** Attach the handle **10** to the frying basket **11** before use.

Attaching

1. Hold and press the rods of the handle **10** together. Insert the rods of the handle into the eyelets on the frying basket **11**.
2. Release and insert the rods of the handle **10** into the holes of the frying basket **11**.

Detaching

- Press and hold the rods of the handle **10** together. Remove the rods of the handle from the holes of the frying basket **11**.

● **Operation**

① **INFO:**

- Possible production residues lead to the formation of odours during initial start-up. This is normal and does not indicate a malfunction of the product. Ensure sufficient ventilation.
- 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 above +180 °C.
- Do not fry foodstuffs with high starch content, for example french fries, at temperature setting 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.
- The product enters off mode once plugged in and the On/off switch **8** keeps at **○** position.

● Heating the frying oil

WARNING!

- Never touch the following components while the product is operating or still hot:
 - the inside of the frying container [2]
 - the lid [12]
 - the housing of the product
- Hot steam is generated during the frying process. The steam is released through the metal filter [1]. Keep a safe distance away from the steam.
- Fill the frying container [2] at least up to the **MIN** marking with oil. Do not exceed the **MAX** marking.

INFO:

- The required frying temperature varies depending on:
 - size of the food
 - texture of the food
 - food quantityRefer to the table “Suggestions for frying food”.
 - During operation: The  control lamp [7] lights up and goes off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the set temperature.
 - The  control lamp [7] lights up when the temperature control [5] is set to **MIN** or in the lower area of the heat level range.
 - As soon as you set the temperature control [5] to the desired position: The  control lamp [7] goes off until the temperature is reached.
1. Place the frying basket [11] into the frying container [2].
 2. Fill the frying container [2] with suitable oil.
 3. Close the lid [12].
 4. Turn the temperature control [5] to position **MIN**.
 5. Connect the mains plug [4] to a suitable mains outlet.
 6. Turn the on/off switch [8] to position **I**. The  control lamp [6] lights up red. The  control lamp [7] lights up green.
 7. Select the desired temperature depending on the food to be fried (see “Suggestions for frying food”).

8. Turn the temperature control [5] to the desired position. The  control lamp [7] goes off.
- When the desired temperature has been reached: The  control lamp [7] lights up green.

Control lamp	Status
[6]  on (red)	Product on
[6]  off	Product off
[7]  off	Product is preheating/ reheating
[7]  on (green)	The set temperature has been reached or the temperature has not been set.

● Frying food

WARNING!

- During heating and frying: Keep the lid [12] closed to avoid splattering of the hot oil.
- Only operate the product with dry hands.
- Avoid contact with the hot oil to avoid injury.
- Never move the product when it is under operation or filled with hot oil.
- Only fill the frying basket [11] up to the **MAX** marking. Otherwise, the oil temperature inside the frying container [2] drops too much and causes a longer time of the frying process. More oil will be absorbed by the food to be fried.

INFO:

- The frying container [2] and the food to be fried must be dry when they are put into the hot oil.
- Breaded food: The breading should stick as tightly as possible to the food. Any breading falling off the food during frying contaminates the oil.

- ❑ Deep-frozen food: Remove any ice or meltwater.
 - ❑ For even cooking results: Cut the meat, fish and vegetables into small pieces.
 - ❑ Setting the temperature: Refer to the instructions provided on the packaging of the food or to the table "Suggestions for frying food".
1. When the desired temperature is reached: The  control lamp  lights up green.
 2. Open the lid : Press down the lid release button .
 3. Remove the frying basket  from the frying container .
 4. Add the food to be fried into the frying basket .
 5. Insert the frying basket  into the frying container .
 6. Close the lid .

● After frying food

⚠ CAUTION! Risk of injury! Use suitable kitchen utensils (e.g. kitchen tongs) to remove the food from the frying basket .

1. Turn the temperature control  to position **MIN**.
2. Turn the on/off switch  to position **○**. The  control lamp  goes off. The  control lamp  goes off.
3. Remove the mains plug  from the mains outlet.
4. Open the lid : Press down the lid release button .
5. Lift the frying basket  slowly out of the oil.
6. For draining: Hang the bracket of the frying basket  on the front edge of the frying container .
7. When the oil has dripped off: Put the food into a bowl.
8. Let the product cool down.

● Suggestions for frying food

Food	Temperature	Weight	Time
Vegetables 	+140 °C	250 g	3–4 min
Onions	+140 °C	250 g	3 min
Shrimps 	+150 °C	250 g	4 min
Bacon 	+160 °C	200 g	3 min
Sliced meat	+160 °C	300 g	3 min
Chicken legs 	+170 °C	250 g	10–12 min
Chicken wings	+170 °C	250 g	10 min
Chicken breast fillet	+170 °C	250 g	10 min
Chicken strips	+170 °C	250 g	10 min
French fries 	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Fish fillet	+190 °C	300 g	3 min
Steak 	+190 °C	200 g	4 min

● Troubleshooting

Issue	Possible cause	Solution
The product does not function.	The mains plug 4 is not connected to the mains outlet.	Connect the mains plug 4 to the mains outlet.
The food is raw or unevenly cooked.	Too much food was used.	Reduce the amount of food and spread evenly.
	The frying temperature is too low.	Increase the frying temperature.
French fries are not cooked or crispy.	The wrong type of potato was used.	Use another type of potato.
	The fries are too large.	Cut the fries into smaller or thinner fries.

● Cleaning

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!**

Before cleaning: Always disconnect the mains plug **4** from the mains outlet.

⚠ **WARNING! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool down for at least 2 hours.

⚠ **NOTICE! Risk of product damage!**

- Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not allow water or other liquids to enter the interior of the product.
- Do not use abrasive, aggressive cleaning agents or hard brushes.

Removing the used oil from the product

① **INFO:**

- ☐ Do not dispose of the oil into drains or the toilet. The oil solidifies and may block the drains.
 - ☐ Do not pour the oil directly into the trash can. Place it into the original packaging or a plastic bag.
 - ☐ Take the oil to a designated collection point for used oil.
1. Pour the oil out of the frying container **2**.
 2. Dispose of the oil according to the local regulations.

● Cleaning

Part	Cleaning method
Housing Frying container 2	☐ Wipe the parts with a slightly damp cloth. ☐ If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the parts off afterwards with a damp cloth without detergent. ☐ Dry the parts thoroughly.
Frying basket 11 Handle 10	☐ Detach the handle 10 from the frying basket 11 (see "Attaching/ Detaching the handle"). ☐ Clean the handle 10 and the frying basket 11 with warm water and a mild detergent. ☐ Rinse the handle 10 and the frying basket 11 with clean water. ☐ Dry the handle 10 and the frying basket 11 thoroughly. ■ Alternatively, the frying basket 11 can be cleaned in the dishwasher.

Part	Cleaning method
Metal filter 1 Lid 12	☐ Detaching the lid 12 from the product: Press down the lid release button 9 to open the lid. Pull the lid upwards and out of the hinges. ☐ Clean the metal filter 1 and the lid 12 with mild detergent on a cloth or sponge.

● **Storage**

- ☐ Clean the product before storage.
- ☐ Store the product in the original packaging when it is not in use.
- ☐ Store the product at a dry location out of the reach of children.

● **Disposal**

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 516662_2510) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Käytettyjen kuvakkeiden luettelo	Sivu	19
Johdanto	Sivu	20
Tarkoituksenmukainen käyttö	Sivu	20
Toimituksen sisältö	Sivu	20
Osien luettelo	Sivu	20
Tekniset tiedot	Sivu	20
Yleiset turvallisuusohjeet	Sivu	20
Tuotteen ensimmäinen käyttö	Sivu	25
Tuotteen purkaminen pakkauksesta ja peruspuhdistus	Sivu	25
Valmistus	Sivu	25
Kahvan kiinnittäminen/irrottaminen	Sivu	25
Käyttäminen	Sivu	25
Paistoöljyn kuumentaminen	Sivu	26
Ruoan paistaminen	Sivu	26
Ruoan paistamisen jälkeen	Sivu	27
Ehdotuksia ruoan paistamiseen	Sivu	27
Vianmääritys	Sivu	28
Puhdistus	Sivu	28
Puhdistus	Sivu	28
Varastointi	Sivu	29
Hävittäminen	Sivu	29
Takuu	Sivu	29
Toimiminen takuutapauksessa	Sivu	30
Huoltopalvelu	Sivu	30

Käytettyjen kuvakkeiden luettelo

	VAARA! – Tarkoittaa suurta riskiä, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä (esim. tukehtumisvaara)		Vaihtovirta/jännite
	VAROITUS! – Tarkoittaa kohtalaista riskiä, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä (esim. sähköisku)	Hz	Hertsi (syöttötaajuus)
	HUOMIO! – Tarkoittaa pientä riskiä, joka voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä (esim. palovamma)	W	Watti
	HUOMAUTUS! – Varoittaa mahdollisesta omaisuus-/tuotevahingosta, jos sitä ei vältetä (esim. oikosulkuvaara)		Älä koskaan jätä lapsia tuotteen kanssa ilman valvontaa.
	TIETOA: Tämä symboli yhdessä merkisanan "Tietoa" kanssa, antaa hyödyllistä lisätietoa.		Paistokori  voidaan laittaa astianpesukoneeseen.
	Vaara – sähköiskun vaara!		Elintarviketurvallinen Tämä tuote ei vaikuta haitallisesti makuun tai hajuun.
	HUOMIO: Kuuma pinta! Pinnat tulevat kuumiksi käytön aikana.		Käytä tuotetta vain kuivissa sisätiloissa.
CE	CE-merkintä osoittaa, että laite on tähän tuotteeseen sovellettavien asiaankuuluvien EU-direktiivien mukainen.		Turvallisuustiedot Käyttöohjeet

MINIFRITEERAUSKEITIN

Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Valitsit erittäin korkealaatuisen tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuusohjeita sekä käyttöä ja hävitystä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä huolellisesti kaikkiin käyttöä turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta ainoastaan ohjeen mukaan ja siinä mainittuihin tarkoituksiin. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

Tarkoituksenmukainen käyttö

- Tuote on tarkoitettu ruoanlaittoon kuumassa öljyssä enintään 190 °C:een lämpötilassa.
- Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen kotikäyttöön. Tuotetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Kaikki muu käyttö, jota ei ole mainittu näissä ohjeissa, voi vahingoittaa tuotetta tai aiheuttaa vakavan loukkaantumisvaaran.
- Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä.

Toimituksen sisältö

Kun olet purkanut tuotteen pakkauksesta, tarkista, että toimitus on täydellinen ja kaikki osat ovat hyvässä kunnossa. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

- 1 Minifriteerauskeitin
- 1 Kansi
- 1 Paistokori
- 1 Kahva (paistokori)
- 1 Käyttöopas

Osien luettelo

(Kuva A)

- 1 Metallisuodatin
- 2 Paistosäiliö
- 3 Kahva
- 4 Virtajohto ja pistoke
- 5 Lämpötilasäädin
- 6  Merkkivalo (punainen)
- 7  Merkkivalo (vihreä)
- 8 Virtakytkin (I/O)
- 9 Kannen vapautuspainike
- 10 Kahva (paistokori)
- 11 Paistokori
- 12 Kansi

Tekniset tiedot

Ottojännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Nimellisteho:	840 W
Virrankulutus sammutetussa tilassa:	0,0 W
Kapasiteetti: – Öljyn paistamiseen: – Paistokori:	noin 1,2 litraa MAX - merkintään asti noin 1 litra

Yleiset turvallisuusohjeet

TUTUSTU KAIKKIIN
TURVALLISUUS- JA
KÄYTTÖOHJEISIIN ENNEN
TUOTTEEN KÄYTTÖÄ! JOS
ANNAT TUOTTEEN MUIDEN
KÄYTTÖÖN, ANNA MYÖS
KAIKKI ASIAKIRJAT TUOTTEEN
MUKANA!

Jos vahinko aiheutuu näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, takuu ei kata sitä. Vällillisistä vahingoista ei oteta vastuuta! Jos laitteen virheellisestä käsittelystä tai turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuu aineellisia vahinkoja tai henkilövahinkoja, mitään vastuuta ei oteta!

Lapset ja vammaiset henkilöt

⚠ VAROITUS! AIHEUTTAA HENGENVAAARAN TAI TAPATURMAVAARAN LAPSILLE!

Älä koskaan jätä lapsia pakkausmateriaalin läheisyyteen ilman valvontaa. Pakkausmateriaaliin liittyy tukehtumisvaara.

Lapset aliarvioivat usein vaarat. Pidä tuote ja pakkausmateriaali aina lasten ulottumattomissa.

⚠ VAROITUS! Tämä tuote ei ole lasten lelu! Lapset eivät ole tietoisia sähkötuotteiden käsittelyyn liittyvistä vaaroista.

- 0–8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä tuotetta. Yli 8-vuotiaat lapset voivat käyttää tätä tuotetta, jos heitä valvotaan jatkuvasti.

Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, saavat käyttää tätä tuotetta, jos heitä valvotaan tai heitä opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.

- Pidä tuote ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki tuotteella.

⚠ VAROITUS! Pidä tuote poissa pikkulasten ulottuvilta, erityisesti käytön ja jäähdyttämisen aikana.

- Ruoanvalmistuslaitteet tulee sijoittaa vakaaseen asentoon ja kahvat (jos niitä on) on sijoitettava niin, että kuumaa nestettä ei vuoda.

⚠ VAROITUS! Sähköiskun vaara!

- Älä yritä korjata tuotetta itse. Toimintahäiriön sattuessa korjaukset saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilökunta.
- Älä upota tuotteen sähköosia veteen tai muihin nesteisiin sähköiskun välttämiseksi. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta tuotetta. Irrota tuote virtalähteestä ja ota yhteys jälleenmyyjään, jos tuote on vaurioitunut.
- Älä laita tuotetta pesualtaan viereen tai kosteille alueille.
- Ennen tuotteen yhdistämistä verkkovirtaan, tarkista, että jännitteen ja virran nimellisarvot vastaavat tuotteen arvokilvessä ilmoitettuja verkkovirran arvoja.
- Kytke tuote vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on kytketty virtalähteeseen kunnolla.
- Virtajohto ja pistoke eivät saa joutua kosketuksiin tuotteen kuumien osien kanssa.
- Jotta virtajohto ei vahingoittuisi, älä purista tai taivuttele sitä tai hankaa sitä teräviin reunoihin.
- Pidä virtajohto etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.
- Aseta virtajohto niin, ettei sitä voi vahingossa vetää eikä siihen voi kompastua.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
- Kun irrotat pistokkeen virtalähteestä, vedä pistokkeesta älä virtajohdosta.
- Älä kierrä virtajohtoa tuotteen ympärille. Yhdistä pistoke helposti tavoitettavaan pistorasiaan, jotta pistoke voidaan hätätilanteessa vetää välittömästi irti.
- Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
- Älä käytä tuotetta, jos kätesi ovat märät. Älä kosketa tuotetta, jos kätesi ovat märät.

⚠️ VAROITUS!

Palovammojen vaara!

- Pidä lapset ja lemmikkieläimet etäällä tuotteesta, kun se on toiminnassa tai jäähtymässä. Kosketeltavat osat ovat kuumia.
- Älä koskaan koske seuraaviin osiin, kun tuote on käytössä tai edelleen kuuma:
 - paistosäiliön sisäpuoli
 - kansi
 - tuotteen kotelo
- Friteerausprosessin aikana syntyy kuumaa höyryä. Höyry vapautuu metallisuodattimen läpi. Pysy turvallisen etäisyyden päässä höyrystä.
- Kuuma öljy johtaa vakaviin palovammoihin, koska se on huomattavasti kuumempaa kuin kiehuva vesi.
- Jos vettä tipahtelee kuumaan öljyyn, se johtaa läiskymiseen. Älä koskaan anna veden tipahdella kuumaan öljyyn.
- Sekä paistokorin että paistettavan ruoan on oltava kuivia, kun ne laitetaan kuumaan öljyyn. Erityisesti pakastettujen ruokien tapauksessa mahdollinen jää tai sulamisvesi on poistettava.
- Tuotteen on oltava kuiva ennen käyttöä räjähdyksen välttämiseksi.

- Käytä tuotetta vain kuivin käsin.
- Vältä koskemasta kuumaan öljyyn henkilövamman välttämiseksi.
- Älä koskaan siirrä tuotetta, kun se on käytössä tai täynnä kuumaa öljyä.

⚠️ VAROITUS! Tulipalon vaara!

- Älä sijoita tuotetta syttyvien materiaalien (esim. verhot, pöytäliinat) läheisyyteen.
- Älä peitä tuotetta käytön aikana ylikuumenemisen välttämiseksi.
- Jos havaitset savua tai epätavallisia ääniä tai hajuja, irrota tuote välittömästi virtalähteestä. Tarkistuta tuote asiantuntijalla ennen kuin jatkat sen käyttöä.
- Irrota pistoke pistorasiasta tulipalon sattuessa. Ryhdy asianmukaisiin palontorjuntatoimenpiteisiin.
- Älä peitä tuotteen ilma-aukkoja. Varmista, että tuotteella on riittävä ilmanvaihto. Älä aseta tuotetta kaappiin käytön jälkeen.
- Älä aseta mitään tuotteen päälle.
- Jätä vähintään 50 cm muihin esineisiin tulipalon välttämiseksi.

Asetusohjeet

- Tämä tuote on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa tai vastaavissa käyttötarkoituksissa, kuten:
 - myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä;
 - maataloilla;
 - hotellien, motellien ja muiden asuinympäristöjen asiakkaiden käytössä;
 - aamiaismajoituspaikoissa.
- Käytä kahvoja **3** tuotteen sijoittamiseen vakaaseen asentoon.
- Älä aseta tuotetta suoraan pistorasian alapuolelle.
- Älä aseta tuotetta keittolevyille (kaasu, sähkö, hiili jne.)
- Käytä tuotetta tasaisella, vakaalla, lämpöä kestäväällä ja puhtaalla pinnalla.
- Paistamisen jälkeen: Anna tuotteen jäähtyä vähintään 2 tuntia ennen kuin:
 - siirrät tuotetta
 - tyhjennät paistosäiliön
 - puhdistat tuotteen

Käyttäminen

- Älä koskaan kosketa paistosäiliön sisäpuolta, kantta tai tuotteen koteloa, kun se on käytössä.

- Käytä aina paistokoria ruoan paistamiseen.
 - Älä jätä tuotetta ilman valvontaa, kun se on käytössä.
 - Älä koskaan käytä tuotetta ilman öljyä.
 - Täytä paistosäiliö vähintään **MIN**-merkkiin asti öljyllä. Älä ylitä **MAX**-merkkiä.
 - Täytä vain paistokori enintään **MAX**-merkkiin asti. Muussa tapauksessa öljyn lämpötila paistosäiliön sisällä laskee liikaa ja aiheuttaa pitkäkestoisemman paistoprosessin. Paistettava ruoka imee enemmän öljyä itseensä.
 - Käytä vain soveltuvia öljyjä, kuten:
 - rypsiöljyä
 - kasviöljyä
 - auringonkukkaöljyä
 - Älä koskaan käytä:
 - vanhoja tai likaisia paistorasvoja tai -öljyjä
 - sopimattomia rasvoja ja öljyjä (esim. margariini, voi tai oliiviöljy)
 - erilaisia öljysekoituksia
 - sekoita vanhoja ja uusia öljyjä
 - pelkkää rasvaa
 - eläinrasvaa
- Ne voivat syttyä kuumennettaessa.

- Öljy voi kuumeta jopa yli 190 °C:seen. Varmista, että öljy kestää korkeita lämpötiloja.
- Jos öljy syttyy tuleen, sitä ei saa koskaan sammuttaa vedellä. Laita kansi tuotteeseen tai peitä tuote sammutuspeitteellä tai villahuovalla palon sammuttamiseksi.
- Öljyn läikkymistä voi esiintyä kuumentamisen ja paistamisen aikana.
- Kansi on pidettävä suljettuna kuumentamisen ja paistamisen aikana kuuman öljyn läikkymisen estämiseksi.
- Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Puhdista tuote jokaisen käytön jälkeen (katso kohta "Puhdistaminen").

● **Tuotteen ensimmäinen käyttö**

● **Tuotteen purkamisen pakkauksesta ja peruspuhdistus**

1. Ota tuote pois pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaalit ja muovikääreet.
2. Tarkista, että kaikki luetellut osat ovat mukana (katso "Toimituksen sisältö").
3. Tarkista, että tuote ja kaikki osat ovat hyvässä kunnossa. Jos havaitset vaurioita tai vikoja, älä käytä tuotetta, vaan noudata menettelyjä, jotka on kuvattu luvussa "Takuu".
4. Puhdista kaikki tuotteen osat ennen ensimmäistä käyttökertaa, kuten on kuvattu luvussa "Puhdistaminen".

● **Valmistus**

● **Kahvan kiinnittäminen/irrottaminen**

- ① **TIETOA:** Kiinnitä kahva [10] paistokoriin [11] ennen käyttöä.

Kiinnittäminen

1. Pidä kiinni kahvan [10] tangoista ja paina niitä yhteen. Aseta kahvan tangot paistokorin [11] silmukoihin.
2. Irrota ja aseta kahvan [10] tangot paistokorin [11] aukkoihin.

Irrottaminen

- Paina ja pidä kiinni kahvan [10] tangoista ja paina niitä yhteen. Irrota kahvan tangot paistokorin [11] aukoista.

● **Käyttäminen**

① **TIETOA:**

- Mahdolliset tuotejäämät johtavat hajujen muodostumiseen ensimmäisen käynnistyksen aikana. Se on normaalia eikä tarkoita tuotteen virhetoimintaa. Varmista riittävä ilmanvaihto.
- Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine, joka muodostuu reaktiosta aminohappojen kanssa paistaessa runsaasti tärkkelystä sisältäviä elintarvikkeita. Akryyliamidin muodostuminen kasvaa merkittävästi yli 180 °C:een lämpötiloissa.
- Älä paista elintarvikkeita, joissa on runsaasti tärkkelystä, kuten ranskalaisia, yli 170 °C:een lämpötiloissa. Elintarvikkeet on paistettava vain kullankeltaisiksi tumman tai ruskean sijaan. Se on ainoa tapa saavuttaa alhaisen akryyliamidin ruoanlaitto.
- Tuote siirtyy valmiustilaan, kun se on kytketty päälle ja virtakytkin [8] pysyy **O**-asennossa.

● Paistoöljyn kuumentaminen

⚠ VAROITUS!

- Älä koskaan koske seuraaviin osiin, kun tuote on käytössä tai edelleen kuuma:
 - paistosäiliön [2] sisäpuoli
 - kansi [12]
 - tuotteen kotelo
- Friteerausprosessin aikana syntyy kuumaa höyryä. Höyry vapautuu metallisuodattimen [1] läpi. Pysy turvallisen etäisyyden päässä höyrystä.
- Täytä paistosäiliö [2] vähintään **MIN**-merkkiin asti öljyllä. Älä ylitä **MAX**-merkkiä.

❗ TIETOA:

- Vaadittu paistolämpötila vaihtelee seuraavien mukaan:
 - ruoan koko
 - ruoan koostumus
 - ruoan määrä
 Katso taulukko ”Ehdotuksia ruoan paistamiseen”.
 - Käytön aikana: 🌀 Merkkivalo [7] syttyy ja sammuu ajoittain. Tämä ilmaisee, että tuote lämpenee uudelleen asetettuun lämpötilaan.
 - 🌀 Merkkivalo [7] syttyy, kun lämpötilasäädin [5] on asetettu **MIN**-asentoon tai lämpötason alemmalle alueelle.
 - Heti, kun asetat lämpötilasäätimen [5] haluttuun asentoon: 🌀 Merkkivalo [7] sammuu, kunnes lämpötila on saavutettu.
1. Aseta paistokori [11] paistosäiliöön [2].
 2. Täytä paistosäiliö [2] sopivalla öljyllä.
 3. Sulje kansi [12].
 4. Käännä lämpötilasäädin [5] **MIN**-asentoon.
 5. Yhdistä pistoke [4] sopivaan pistorasiaan.
 6. Käännä virtakytkin [8] **I**-asentoon.
 - 🌀 Merkkivalo [6] syttyy punaisena.
 - 🌀 Merkkivalo [7] syttyy vihreänä.
 7. Valitse haluttu lämpötila paistettavasta ruoasta riippuen (katso ”Ehdotuksia ruoan paistamiseen”).
 8. Käännä lämpötilasäädin [5] haluttuun asentoon. 🌀 Merkkivalo [7] sammuu.

- Kun haluttu lämpötila on saavutettu:
 - 🌀 Merkkivalo [7] syttyy vihreänä.

Merkkivalo	Tila
[6] 🌀 päällä (punainen)	Tuote päällä
[6] 🌀 pois	Tuote pois päältä
[7] 🌀 pois	Tuote esilämpιάä/lämpιάä
[7] 🌀 päällä (vihreä)	Asetettu lämpötila on saavutettu tai lämpötilaa ei ole asetettu.

● Ruoan paistaminen

⚠ VAROITUS!

- Kuumentamisen ja paistamisen aikana: Pidä kansi [12] suljettuna kuumen öljyn laikkymisen välttämiseksi.
- Käytä tuotetta vain kuivin käsin.
- Vältä koskemasta kuumaan öljyyn henkilövamman välttämiseksi.
- Älä koskaan siirrä tuotetta, kun se on käytössä tai täynnä kuumaa öljyä.
- Täytä vain paistokori [11] enintään **MAX**-merkkiin asti. Muussa tapauksessa öljyn lämpötila paistosäiliön [2] sisällä laskee liikaa ja aiheuttaa pitkäkeisemmän paistoprosessin. Paistettava ruoka imee enemmän öljyä itseensä.

❗ TIETOA:

- Sekä paistosäiliön [2] että paistettavan ruoan on oltava kuivia, kun ne laitetaan kuumaan öljyyn.
- Leivitetty ruoka: Leivityksen tulee tarttua mahdollisimman tiukasti ruokaan. Ruoasta irtoava leivitys paistamisen aikana saastuttaa öljyn.

- Pakasteruoat: Poista jää tai sulamisvesi.
- Tasaisia ruoanvalmistustuloksia varten: Leikkaa liha, kala ja vihannekset pieniksi paloiksi.
- Lämpötilan asettaminen: Katso ruoan pakkauksessa olevat ohjeet tai taulukko "Ehdotuksia ruoan paistamiseen".

1. Kun haluttu lämpötila saavutetaan:
 Merkkivalo 7 syttyy vihreänä.
2. Avaa kansi 12: Paina kannen vapautuspainiketta 9 alaspäin.
3. Poista paistokori 11 paistosäiliöstä 2.
4. Lisää paistettava ruoka paistokoriin 11.
5. Aseta paistokori 11 paistosäiliöön 2.
6. Sulje kansi 12.

● Ruoan paistamisen jälkeen

⚠ HUOMIO! Loukkaantumisvaara!

Käytä asianmukaisia keittiövälineitä (esim. keittiöpihtejä) ruoan poistamiseksi paistokorista 11.

1. Käännä lämpötilasäädin 5 **MIN**-asentoon.
2. Käännä virtakytkin 8 **0**-asentoon.
 Merkkivalo 6 sammuu.
 Merkkivalo 7 sammuu.
3. Irrota pistoke 4 pistorasiasta.
4. Avaa kansi 12: Paina kannen vapautuspainiketta 9 alaspäin.
5. Nosta paistokoria 11 hitaasti öljystä.
6. Tyhjennys: Ripusta paistokorin 11 kannatin paistosäiliön 2 etureunaan.
7. Kun öljy on valunut pois: Laita ruoka kulhoon.
8. Anna tuotteen jäähtyä.

● Ehdotuksia ruoan paistamiseen

Aines	Lämpötila	Paino	Aika
Vihannekset 	yli 140 °C	250 g	3–4 min
Sipuli	yli 140 °C	250 g	3 min
Katkaravut 	yli 150 °C	250 g	4 min
Pekonia 	yli 160 °C	200 g	3 min
Viipaloitu liha	yli 160 °C	300 g	3 min
Kanankoivet 	yli 170 °C	250 g	10–12 min
Kanansiivet	yli 170 °C	250 g	10 min
Broilerin rintafilee	yli 170 °C	250 g	10 min
Kanasuikaleet	yli 170 °C	250 g	10 min
Ranskalaiset 	yli 170 °C	120–450 g	12–15 min
Kalafilee	yli 190 °C	300 g	3 min
Pihvi 	yli 190 °C	200 g	4 min

● Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Tuote ei toimi.	Pistoketta 4 ei ole liitetty pistorasiaan.	Liitä pistoke 4 pistorasiaan.
Ruoka on raakaa tai epätasaisesti kypsentyntä.	Ruokaa on käytetty liikaa.	Vähennä ruoan määrää ja levitä tasaisesti.
	Paistolämpötila on liian alhainen.	Nostaa paistolämpötilaa.
Ranskalaiset eivät kypsenny tai ne eivät ole rapeita.	Vääränlaista perunaa käytetty.	Käytä toisenlaista perunaa.
	Ranskalaiset ovat liian suuria.	Leikkaa ranskalaiset ohuemmiksi.

● Puhdistus

⚠ VAROITUS! Sähköiskun vaara!

Ennen puhdistusta: Irrota aina pistoke **4** pistorasiasta.

⚠ VAROITUS! Palovamman vaara! Älä puhdistaa tuotetta heti käytön jälkeen. Anna tuotteen jäähtyä vähintään 2 tuntia.

⚠ HUOMAUTUS! Tuotteen vaurioitumisvaara!

- Älä upota tuotteen sähköosia veteen tai muihin nesteisiin sähköiskun välttämiseksi. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.
- Varmista, ettei tuotteen sisälle pääse vettä tai muita nesteitä.

- Älä käytä hankaavia, voimakkaita puhdistusaineita tai kovia harjoja.

Käytetyn öljyn poistaminen tuotteesta

❗ TIETOA:

- Älä kaada öljyä viemäriin tai WC-pönttöön. Öljy jähmettyy ja voi tukkia viemäriin.
 - Älä kaada öljyä suoraan jäteastiaan. Aseta se alkuperäiseen pakkaukseen tai muovipussiin.
 - Vie öljy sille määrättyyn käytetyn öljyn keräyspisteeseen.
1. Kaada öljy pois paistosäiliöstä **2**.
 2. Hävitä öljy paikallisten määräysten mukaisesti.

● Puhdistus

Osa	Puhdistusmenettely
Kotelo Paistosäiliö 2	□ Pyyhi osat hieman kostealla liinalla. □ Lisää tarvittaessa liinaan mietoa pesuainetta. Pyyhi osat sen jälkeen kostealla liinalla ilman pesuainetta. □ Kuivaa osat huolellisesti.
Paistokori 11 Kahva 10	□ Irrota kahva 10 paistokorista 11 (katso "Kahvan kiinnittäminen/irrottaminen"). □ Puhdista kahva 10 ja paistokori 11 lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. □ Huuhtelee kahva 10 ja paistokori 11 puhtaalla vedellä. □ Kuivata kahva 10 ja paistokori 11 huolellisesti. ■ Voit vaihtoehtoisesti puhdistaa paistokorin 11 astianpesukoneessa.

Osa	Puhdistusmenettely
Metallisuodatin 1 Kansi 12	☐ Kannen 12 irrottaminen tuotteesta: Paina kannen vapautuspainiketta 9 alaspäin kannen avaamiseksi. Vedä kantta ylöspäin ja irti saranoista. ☐ Puhdista metallisuodatin 1 ja kansi 12 miedolla pesuaineella ja liinalla tai pesusienellä.

● Varastointi

- ☐ Puhdista tuote ennen säilytykseen laittamista.
- ☐ Säilytä tuote alkuperäisessä pakkauksessa silloin, kun sitä ei käytetä.
- ☐ Säilytä tuotetta kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.

● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.



Noudata pakkausmateriaalien jätteiden lajittelua koskevia merkintöjä. Ne koostuvat lyhenteistä (a) sekä numeroista (b) ja tarkoittavat seuraavaa: 1–7 = muovit / 20–22 = paperi ja pahvi / 80–98 = komposiitit.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.



Älä heitä käytettyä tuotetta kotitalousjätteisiin. Hävitä tuote ympäristöystävällisesti toimittamalla se asianmukaiseen jätehuoltoon. Lisätietoja keräyspaikoista ja niiden aukioloajoista saat kuntasi viranomaisilta.

● Takuu

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuu aika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista osto hetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuu aikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatrunit) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvin osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

● Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 516662_2510) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

● Huoltopalvelu



Huoltopalvelu Suomi

Puhelin: 09 42453024

E-Mail: owim@lidl.fi



Lista över använda piktogram och symboler	Sidan	32
Inledning	Sidan	33
Avsedd användning	Sidan	33
Leverans	Sidan	33
Komponentlista	Sidan	33
Tekniska data	Sidan	33
Allmänna säkerhetsanvisningar	Sidan	33
Idrifttagning	Sidan	38
Packa upp produkten och rengör den noggrant	Sidan	38
Förberedelse	Sidan	38
Påsättning/avtagning av handtag	Sidan	38
Hantering	Sidan	38
Uppvärmning av frityrolja	Sidan	39
Fritering av livsmedel	Sidan	39
Efter fritering av livsmedel	Sidan	40
Rekommendationer för fritering av livsmedel	Sidan	40
Felsökning	Sidan	41
Rengöring	Sidan	41
Rengöring	Sidan	41
Förvaring	Sidan	42
Avfallshantering	Sidan	42
Garanti	Sidan	42
Handläggning av garantianspråk	Sidan	43
Service	Sidan	43

Lista över använda piktogram och symboler

	FARA! – Betecknar en fara med hög grad av risk som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller svåra personskador (t.ex. kvävningsrisk)		Växelström/-spänning
	VARNING! – Betecknar en fara med medelhög grad av risk som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller svåra personskador (t.ex. risk för elektrisk stöt)	Hz	Hertz (nätfrekvens)
	VAR FÖRSIKTIG! – Betecknar en fara med en låg grad av risk som, om den inte undviks, kan leda till lätta eller måttliga personskador (t.ex. fara för brännskador)	W	Watt
	SE UPP! – Varnar för möjliga sakskador (t.ex. kortslutning)		Låt aldrig barn komma åt förpackningsmaterialet och produkten utan uppsikt.
	INFO: Denna symbol med signalordet "Info" innehåller ytterligare värdefull information.		Frityrkorgen  kan maskindiskas.
	Fara – risk för elchock!		Tillverkad av material som inte är skadligt för livsmedel Denna produkt har ingen negativ inverkan på smak eller lukt.
	VAR FÖRSIKTIG: Heta ytor! Produktsens ytor kan bli heta under användning.		Använd endast produkten i torra inomhusrum.
CE	CE-märket bekräftar överensstämmelse med de EU-direktiv som gäller för produkten.	 	Säkerhetsanvisningar Hanteringsanvisningar

MINIFRITÖS

● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har köpt en högklassig produkt. Bruksanvisningen hör till produkten. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering. Läs säkerhetsanvisningarna och monteringsanvisningen innan du använder produkten. Använd produkten endast enligt beskrivningen och endast för de angivna ändamålen. Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.

● Avsedd användning

- Produkten är avsedd för matlagning i het olja, vid en temperatur upp till högst 190 °C.
- Produkten är endast avsedd för privat hushållsanvändning. Produkten är inte avsedd för yrkesmässigt bruk.
- Användningsområden som inte nämns i bruksanvisningen kan skada produkten eller orsaka svåra personskador.
- Tillverkaren åtar sig inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning.

● Leverans

Kontrollera vid upppackningen av produkten att leveransen är fullständig och att alla delar är i gott skick. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

- 1 Minifritös
- 1 Lock
- 1 Frityrkorg
- 1 Handtag (för frityrkorg)
- 1 Bruksanvisning

● Komponentlista

(Bild A)

- 1 Metallfilter
- 2 Frityrgröta
- 3 Handtag
- 4 Anslutningskabel med stickkontakt
- 5 Temperaturvred
- 6 Kontrollampa  (röd)
- 7 Kontrollampa  (grön)
- 8 Till/från-omkopplare (I/O)
- 9 Lockspärknapp
- 10 Handtag (för frityrkorg)
- 11 Frityrkorg
- 12 Lock

● Tekniska data

Ingående spänning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Märkeffekt:	840 W
Effektförbrukning vid avstängt läge:	0,0 W
Kapacitet: – För matolja: – Frityrkorg:	ca 1,2 liter till MAX -markeringen cirka 1 liter



Allmänna säkerhetsanvisningar

**FÖRE ANVÄNDNING
AV PRODUKTEN GÖR
DIG FÖRTROGEN MED
ALLA BRUKS- OCH
SÄKERHETSANVISNINGAR!
OM DU ÖVERLÄMNAR
PRODUKTEN TILL NÅGON
ANNAN, ÖVERLÄMNA
ÄVEN ALLA TILLHÖRANDE
DOKUMENT!**

Om det uppstår skador på grund av att du inte följt denna bruksanvisning upphör garantin att gälla! Vi åtar oss inget ansvar för följdskador! Vi åtar oss inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning eller av att säkerhetsanvisningarna inte följts!

Barn och personer med funktionshinder

⚠ VARNING! LIVSFARA OCH OLYCKSRISK FÖR SPÄDBARN OCH SMÅ BARN!

Lämna aldrig barn ensamma med förpackningsmaterialet. Förpackningsmaterialet medför fara för kvävning.

Barn underskattar ofta denna fara. Håll alltid barn borta från förpackningsmaterial.

- ⚠ VARNING!** Denna produkt är ingen leksak! Barn förstår inte vilken fara det innebär att hantera elektriska produkter.
- Produkten får inte användas av barn mellan 0 och 8 år. Denna produkt får användas av barn från och med 8 års ålder, om de hålls under ständig uppsikt.

Denna produkt kan användas av personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller med bristande erfarenhet och/eller kunskap, om de hålls under uppsikt eller instruerats om en säker användning av produkten och om de förstått de faror som användningen kan medföra.

- Produkten och tillhörande anslutningskabel ska hållas utom räckhåll för barn som är under 8 år gamla.
- Barn får inte rengöra och underhålla produkten.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.

⚠ VARNING! Håll produkten utom räckhåll för barn, framför allt under användning och medan den svalnar.

- Köksredskap ska placeras stabilt med sina handtag (om sådana finns) för att undvika att spilla den heta vätskan.

⚠ VARNING! Fara för elektrisk stöt!

- Försök inte att laga produkten själv. Vid funktionsstörning får produkten endast repareras av kvalificerad personal.

- Doppa inte produktens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
 - Använd aldrig en produkt som är skadad. Skilj produkten från elnätet och vänd dig till din återförsäljare om produkten är skadad.
 - Ställ inte produkten nära diskhoar eller andra fuktkällor.
 - Innan du ansluter produkten till elnätet, kontrollera att spänningen och strömkapaciteten i elnätet överensstämmer med informationen på produktens märkskylt.
 - Anslut produkten endast till ett jordat eluttag. Kontrollera att stickkontakten sitter korrekt i eluttaget.
 - Anslutningskabeln med stickkontakten får inte komma i kontakt med produktens heta delar.
 - För att undvika skador på anslutningskabeln, låt den inte klämmas, böjas kraftigt eller nötas mot vassa kanter.
 - Håll anslutningskabeln borta från heta ytor och öppen eld.
 - Förlägg anslutningskabeln så att man inte oavsiktligt kan dra i den eller snubbla på den.
 - Om denna produkts anslutningskabel är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller en kvalificerad verkstad för att förebygga fara.
 - Dra i stickkontakten och inte i själva anslutningskabeln för att skilja produkten från elnätet.
 - Linda inte anslutningskabeln runt produkten. Anslut stickkontakten till ett lättåtkomligt eluttag så att den kan dras ut ur eluttaget omedelbart i en nödsituation.
 - Produkten är inte avsedd att kombineras med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
 - Använd inte produkten med våta händer. Rör inte vid produkten med våta händer.
- ⚠ VARNING! Fara för brännskada!**
- Håll barn och husdjur borta från produkten medan används eller håller på att svalna. De åtkomliga delarna är heta.
 - Vidrör inte följande delar medan produkten används:
 - Insidan av frityrgrytan

- Locket
- Produktens ytterhölje
- Under fritering avges het ånga. Ångan släpps ut genom metallfiltret. Håll ett säkert avstånd till ångan.
- Het olja orsakar allvarliga brännskador eftersom den är mycket varmare än kokande vatten.
- Om vatten droppar i den heta oljan uppstår det stänk. Låt aldrig vatten droppa i den heta oljan.
- Frityrkorgen och livsmedlet måste vara torra när de förs ner i den heta oljan. Speciellt vid frysta livsmedel måste all is och allt smältvatten avlägsnas.
- För att undvika explosion måste produkten vara torr när den ska användas.
- Hantera produkten endast med torra händer.
- Undvik kontakt med den heta oljan – den kan orsaka personskador.
- Flytta aldrig produkten när den används eller är fylld med het olja.
- För att förhindra överhettning får produkten inte vara övertäckt under användning.
- Om du märker rök eller ovanliga ljud, skilj genast produkten från elnätet. Innan du använder produkten på nytt, låt en yrkesperson kontrollera den.
- I händelse av brand, dra ut stickkontakten ur eluttaget. Vidta lämpliga brandbekämpningsåtgärder.
- Täck inte över produktens ventilationsöppningar. Säkerställ att produkten är ordentligt ventilerad. Placera inte produkten i ett skåp direkt efter användning.
- Lagg inga föremål på produkten.
- Håll ett avstånd på minst 50 cm från andra föremål för att förebygga brand.

Placeringsanvisningar

- Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, som t.ex. följande:
 - Kök för medarbetare i affärer, kontor och andra arbetsplatser;
 - Lantbruksindustrin;

⚠ VARNING! Brandfara!

- Placera inte produkten nära lättantändliga material (t.ex. gardiner och dukar).

- Av kunder i hotell, motell och andra boenden;
- Bed and breakfast-verksamheter.
- Använd handtagen **3** för att ställa produkten i ett stabilt läge.
- Ställ inte produkten direkt under ett eluttag.
- Ställ inte produkten på kokplattor (gas-, el-, grillplattor etc.).
- Arbeta alltid med produkten på en plan, stabil, värmebeständig och ren yta.
- Efter fritering: Låt produkten svalna i minst 2 timmar innan du:
 - Transporterar produkten
 - Tömmer frituregrytan
 - Rengör produkten
- Fyll frituregrytan med olja minst till markeringen **MIN**. Fyll inte över markeringen **MAX**.
- Fyll friturekorgen endast till markeringen **MAX**. Annars sjunker oljtemperaturen i frituregrytan för mycket och friteringsprocessen tar längre tid. Livsmedlet som ska friteras absorberar då mer olja.
- Använd endast lämpliga oljor, t.ex.:
 - Rapsolja
 - Matolja
 - Solrosolja

Användning

- Rör aldrig insidan av frituregrytan, locket eller höljet på produkten medan den är i drift.
 - Använd alltid friturekorgen för att fritera livsmedel.
 - Lämna aldrig produkten utan uppsikt medan den används.
 - Använd aldrig produkten utan olja.
 - Använd aldrig:
 - Gamla eller förorenade friturefetter och -oljor
 - Olämpliga fetter och oljor (t.ex. margarin, smör eller olivolja)
 - Olika, blandade oljor
 - Blandningar av gammal och ny olja
 - Fast fett
 - Animaliskt fett
- Dessa kan antändas vid uppvärmning.
- Oljan kan värmas till över +190 °C. Säkerställ att oljan tål denna höga temperatur.

- Om olja fattar eld får den aldrig släckas med vatten. Sätt locket på produkten eller täck produkten med en brandfilt eller ullfilt för att släcka branden.
- Oljestänk kan förekomma under uppvärmning och fritering.
- Under uppvärmning och fritering måste locket vara stängt för att undvika att den heta oljan stänker.
- Dra ut stickkontakten ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Rengör produkten efter varje användning (se "Rengöring").

● **Idrifttagning**

● **Packa upp produkten och rengör den noggrant**

1. Ta ut produkten ur förpackningen. Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla skyddsfolier från produkten.
2. Kontrollera att alla delar finns med och att den beskrivna leveransomfattningen är komplett (se "Leverans").
3. Kontrollera att produkten och samtliga delar är i gott skick. Använd inte produkten om du upptäcker en skada eller en defekt, fortsätt i stället enligt beskrivningen i kapitlet "Garanti".
4. Diska alla delar av produkten enligt anvisningarna i kapitlet "Rengöring" innan den används första gången.

● **Förberedelse**

● **Påsättning/avtagning av handtag**

- ① **INFO:** Sätt handtaget [10] på frityrkorgen [11] före användning.

Påsättning

1. Håll i handtaget [10] och kläm ihop pinnarna. Sätt in handtagets pinnar i öglorna på frityrkorgen [11].
2. Lossa pinnarna på handtaget [10] och för in dem i hålen på frityrkorgen [11].

Avtagning

- ☐ Tryck och håll ihop pinnarna på handtaget [10]. Ta bort handtaget från öglorna på frityrkorgen [11].

● **Hantering**

① **INFO:**

- Eventuella produktionsrester kan ge upphov till lukt vid det första användningstillfället. Det är normalt och tyder inte på någon felfunktion på produkten. Säkerställ att det finns tillräcklig ventilation.
- Akrylamid är en möjlig cancerframkallande substans som formats från en reaktion med aminosyror vid fritering av livsmedel med högt stärkelseinnehåll. Bildandet av akrylamid ökar dramatiskt vid temperaturer över +180 °C.
- Friter inte livsmedel med högt stärkelseinnehåll, exempelvis pommes frites vid temperatur inställningar över +170 °C. Livsmedlen skall endast friteras tills de är gyllengula istället för mörka eller bruna. Det är det enda sättet att uppnå tillagning med låg nivå av akrylamid."
- Produkten går in i avstängt läge när den är ansluten och omkopplaren [8] förblir i läge **O**.

● Uppvärmning av fritureolja

⚠ VARNING!

- Vidrör inte följande delar medan produkten används:
 - Insidan av frituregrytan [2]
 - Locket [12]
 - Produktens ytterhölje
- Under fritering avges het ånga. Ångan släpps ut genom metallfiltret [1]. Håll ett säkert avstånd till ångan.
- Fyll frituregrytan [2] med olja minst till markeringen **MIN**. Fyll inte över markeringen **MAX**.

❗ INFO:

- Den nödvändiga friteringstemperaturen varierar beroende på:
 - Storleken på livsmedelsbitarna
 - Typen av livsmedel
 - Mängden livsmedelSe tabellen "Rekommendationer för fritering av livsmedel".
 - Under användning: Kontrolllampan [7] tänds och släcks då och då. Detta visar att produkten håller på att värmas till inställd temperatur.
 - Kontrolllampan [7] tänds när temperaturvredet [5] är inställd på **MIN** eller på den lägsta temperaturnivån.
 - Ställ temperaturvredet [5] på önskad temperaturnivå: Kontrolllampan [7] slocknar och förblir släckt tills inställd temperatur uppnås.
1. Sätt friturekorgen [11] i frituregrytan [2].
 2. Fyll frituregrytan [2] med lämplig olja.
 3. Stäng locket [12].
 4. Vrid temperaturvredet [5] till läge **MIN**.
 5. Sätt stickkontakten [4] i ett lämpligt eluttag.
 6. Ställ till/från-omkopplaren [8] i läge **I**. Kontrolllampan [6] lyser rött. Kontrolllampan [7] lyser grönt.
 7. Välj en lämplig temperatur för det livsmedel som ska friteras (se "Rekommendationer för fritering av livsmedel").

8. Ställ temperaturvredet [5] på önskad temperatur. Kontrolllampan [7] slocknar.
- När önskad temperatur har uppnåtts: Kontrolllampan [7] lyser grönt.

Kontrolllampa	Status
[6]  till (röd)	Produkten är påsatt
[6]  från	Produkten är avstängd
[7]  från	Produkten värms/återuppvärms
[7]  på (grön)	Den inställda temperaturen har uppnåtts eller temperaturen har inte ställts in.

● Fritering av livsmedel

⚠ VARNING!

- Under uppvärmning och fritering: Håll locket [12] stängt för att undvika att den heta oljan stänker.
- Hantera produkten endast med torra händer.
- Undvik kontakt med den heta oljan – den kan orsaka personskador.
- Flytta aldrig produkten när den används eller är fylld med het olja.
- Fyll friturekorgen [11] endast till markeringen **MAX**. Annars sjunker oljetemperaturen i frituregrytan [2] för mycket och friteringsprocessen tar längre tid. Livsmedlet som ska friteras absorberar då mer olja.

❗ INFO:

- Frituregrytan [2] och livsmedlet måste vara torra när de förs ner i den heta oljan.
- Panerade livsmedel: Paneringen ska sitta så fast som möjligt på livsmedlet. All panering som lossnar från maten under stekning kommer att förorena oljan.

- ❑ Frysta livsmedel: Ta bort all is och allt smältvatten.
- ❑ För jämn tillagning: Skär kött, fisk och grönsaker i små bitar.
- ❑ Inställning av temperaturen: Följ anvisningarna på livsmedlets förpackning eller i tabellen "Rekommendationer för fritering av livsmedel".

1. När önskad temperatur har uppnåtts: Kontrollampen  [7] lyser grönt.
2. Öppna locket [12]: Tryck lockspärknappen [9] nedåt.
3. Ta ut frytkorgen [11] ur frytgrytan [2].
4. Fyll livsmedel i frytkorgen [11].
5. Sätt frytkorgen [11] i frytgrytan [2].
6. Stäng locket [12].

● Efter fritering av livsmedel

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Fara för personsador! Använd lämpliga köksredskap (t.ex. kökstång) för att ta ut livsmedlet ur frytkorgen [11].

1. Vrid temperaturvredet [5] till läge **MIN**.
2. Ställ till/från-omkopplaren [8] i läge **O**. Kontrollampen  [6] slocknar. Kontrollampen  [7] slocknar.
3. Dra ut stickkontakten [4] ur eluttaget.
4. Öppna locket [12]: Tryck lockspärknappen [9] nedåt.
5. Lyft långsamt frytkorgen [11] ur oljan.
6. För avdroppning: Häng haken på frytkorgen [11] på framkanten av frytgrytan [2].
7. När oljan har droppat av: Lägg livsmedlet i en skål.
8. Låt produkten svalna.

● Rekommendationer för fritering av livsmedel

Livsmedel	Temperatur	Vikt	Tid
Grönsaker 	+140 °C	250 g	3–4 min
Lök	+140 °C	250 g	3 min
Räkor 	+150 °C	250 g	4 min
Bacon 	+160 °C	200 g	3 min
Skivat kött	+160 °C	300 g	3 min
Kycklinglår 	+170 °C	250 g	10–12 min
Kycklingvingar	+170 °C	250 g	10 min
Kycklingbröstfiléer	+170 °C	250 g	10 min
Kycklingbitar	+170 °C	250 g	10 min
Pommes frites 	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Fiskfilé	+190 °C	300 g	3 min
Stek 	+190 °C	200 g	4 min

● Felsökning

Fel	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Stickkontakten 4 är inte ansluten till eluttaget.	Sätt stickkontakten 4 i ett lämpligt eluttag.
Livsmedlet förblir delvis rått eller tillagas ojämnt.	För mycket livsmedel i produkten.	Minska mängden livsmedel i produkten och fördela den jämnt.
	Friteringstemperaturen är för låg.	Öka friteringstemperaturen.
Pommes frites är inte genomfriterade eller inte krispiga.	Fel potatissort användes.	Använd en annan potatissort.
	Pommes frites-bitarna är för stora.	Skär mindre eller tunnare pommes frites.

● Rengöring

⚠ VARNING! Fara för elektrisk stöt!

Före rengöring: Dra alltid ut stickkontakten **4** ur eluttaget.

⚠ VARNING! Fara för brännskada!

Rengör inte produkten direkt efter användningen. Låt produkten svalna i minst 2 timmar.

⚠ SE UPP! Risk för skador!

- Doppa inte produktens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- Låt det inte komma in vatten eller andra vätskor i produktens inre.

- Använd inga slipande eller aggressiva rengöringsmedel eller hårda borstar.

Töm använd olja ur produkten

❗ INFO:

- ☐ Töm inte oljan i avloppet eller på toaletten. Oljan kan stelna och blockera avlopp.
 - ☐ Häll inte oljan direkt i en soptunna. Häll oljan i originalförpackningen eller i en plastpåse.
 - ☐ Ta oljan till en återvinningsstation som tar emot använd olja.
1. Häll ut oljan ur fritergrytan **2**.
 2. Bortskaffa oljan enligt lokala bestämmelser.

● Rengöring

Del	Rengöringsmetod
Hölje Fritergryta 2	☐ Torka av produkten med en lätt fuktad trasa. ☐ Använd vid behov ett mildt diskmedel på trasan. Torka slutligen av delarna med en lätt fuktad trasa utan diskmedel. ☐ Torka alla delar noga.
Friterkorg 11 Handtag 10	☐ Lossa handtaget 10 från friterkorgen 11 (se "Påsättning/avtagning av handtag"). ☐ Diska handtaget 10 och friterkorgen 11 med varmt vatten och ett mildt diskmedel. ☐ Spola av handtaget 10 och friterkorgen 11 med rent vatten. ☐ Torka handtaget 10 och friterkorgen 11 ordentligt. ■ Friterkorgen 11 kan även maskindiskas.

Del	Rengöringsmetod
Metallfilter 1 Lock 12	☐ Ta av locket 12 från produkten: Tryck lockspärrknappen 9 nedåt för att öppna locket. Dra locket uppåt och ur gångjärnen. ☐ Rengör metallfiltret 1 och locket 12 med mildt rengöringsmedel på en trasa eller en svamp.

● **Förvaring**

- ☐ Rengör produkten före förvaring.
- ☐ Förvara produkten i sin originalförpackning när den inte används.
- ☐ Förvara produkten på en torr plats och utom räckhåll för barn.

● **Avfallshantering**

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.



Beakta märkningen på förpackningsmaterialet för rätt källsortering vid avfallshantering. Dessa har markerats med förkortningar (a) och siffror (b) med följande betydelse: 1–7: plaster / 20–22: papper och kartong / 80–98: kompositmaterial.



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



Var rädd om miljön och kasta inte den uttjänta produkten i hushållsavfallet utan säkerställ en fackmässig avfallshantering. Information om återvinningsstationer och deras öppettider erhåller du hos de lokala myndigheterna.

● **Garanti**

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbyta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

● Handläggning av garantianspråk

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 516662_2510) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

● Service



Service Sverige

Tel.: 0770 930 739

E-Mail: owim@lidl.se



Service Finland

Tel: 09 42453024

E-Mail: owim@lidl.fi



Liste over anvendte piktogrammer/symboler	Side	45
Indledning	Side	46
Forskriftsmæssig anvendelse	Side	46
Leveringsomfang	Side	46
Liste over dele	Side	46
Tekniske data	Side	46
Almindelige sikkerhedsanvisninger	Side	46
Ibrugtagning	Side	51
Udpakning og rengøring af produktet	Side	51
Klargøring	Side	51
Montering/fjernelse af håndtag	Side	51
Betjening	Side	51
Opvarmning af fritureolie	Side	52
Friturestegning af fødevarer	Side	52
Efter friturestegningen af fødevarer	Side	53
Anbefalinger til friturestegning af fødevarer	Side	53
Fejlafhjælpning	Side	54
Rengøring	Side	54
Rengøring	Side	54
Opbevaring	Side	55
Bortskaffelse	Side	55
Garanti	Side	55
Afvikling af garantisager	Side	56
Service	Side	56

Liste over anvendte piktogrammer/symboler

	FARE! – Betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for kvælning)		Vekselstrøm/-spænding
	ADVARSEL! – Betegner en faresituation med middel risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for strømstød)	Hz	Hertz (netfrekvens)
	FORSIGTIG! – Betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører mindre eller moderate kvæstelser (f.eks. fare for skoldning)	W	Watt
	OBS! – Advarer om mulige materielle skader (f.eks. fare for kortslutning)		Børn må aldrig være alene med emballagen og produktet uden opsyn.
	INFO: Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.		Friturekurven 11 kan vaskes i opvaskemaskinen.
	Fare – risiko for elektrisk stød!		Levnetsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
	FORSIGTIG: Varm overflade! Overfladerne kan blive varme under brug.		Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
CE	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.		Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger

MINI-FRITUREGRYDE

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

- Produktet er beregnet til tilberedning af fødevarer i varm olie ved en maksimal temperatur på 190 °C.
- Produktet er kun beregnet til brug i private husholdninger. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssigt brug.
- Anvendelsesformål, der ikke er beskrevet i betjeningsvejledningen kan beskadige produktet eller forårsage svære kvæstelser.
- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

- 1 Mini-frituregryde
- 1 Låg
- 1 Friturekurv
- 1 Håndtag (friturekurv)
- 1 Brugsvejledning

● Liste over dele

(Fig. A)

- 1 Metalfilter
- 2 Friturebeholder
- 3 Håndtag
- 4 Netledning med netstik
- 5 Temperaturregulator
- 6 Kontrollampe  (rød)
- 7 Kontrollampe  (grøn)
- 8 Til/fra-afbryder (I/O)
- 9 Lågets udløserknop
- 10 Håndtag (friturekurv)
- 11 Friturekurv
- 12 Låg

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Målingseffekt:	840 W
Strømforbrug, når slukket:	0,0 W
Kapacitet:	
– For madolie:	ca. 1,2 liter til MAX -markering
– Friturekurv:	ca. 1 liter



Almindelige sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET BRUGES
FØRSTE GANG SKAL DU
VÆRE FORTROLIG MED
ALLE SIKKERHEDS- OG
BETJENINGSANVISNINGER!
HVIS PRODUKTET OVERLADES
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE
DOKUMENTER MEDFØLGE!**

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret! Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningssrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

⚠ ADVARSEL! Dette produkt er ikke et legetøj for børn! Børn er ikke opmærksomme på de farer, der er forbundet med håndtering af elektriske produkter.

- Dette produkt må ikke anvendes af børn mellem 0 og 8 år. Dette produkt kan benyttes af børn fra 8 år, når de er under permanent opsyn. Dette produkt kan anvendes af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og/eller kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.
- Produktet og netledningen skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Brugerrelevant rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med produktet.
- ⚠ ADVARSEL!** Hold produktet udenfor små børns rækkevidde specielt under brugen og under afkøling.
- Apparater til madlavning skal opstilles på et stabilt underlag med håndtagene (hvis monteret) for at forhindre spild af den varme væske.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!

- Forsøg ikke selv at reparere produktet. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.
- Produktets elektriske komponenter må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra spændingsforsyningen og henvend dig til forhandleren, hvis produktet er beskadiget.
- Anvend ikke produktet i nærheden af en håndvask eller i vådrum.
- Før du tilslutter produktet til lysnettet, skal du kontrollere, at spændingen og strømmen svarer til oplysningerne på produktets typeskilt.
- Produktet må kun tilsluttes en jordet stikkontakt. Kontrollér altid, at netstikket er stukket rigtigt ind i stikkontakten.
- Netledningen med netstikket må ikke komme i kontakt med produktets varme dele.
- For at undgå beskadigelse af netledningen må du ikke klemme, bøje eller gnide kablet på skarpe kanter.

- Netledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.
- Før netledningen på en sådan måde, at man ikke utilsigtet trækker eller snubler i den.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.
- Tag fat i netstikket og ikke i selve netledningen for at adskille produktet fra lysnettet.
- Netledningen må ikke vikles omkring produktet. Tilslut netstikket til en let tilgængelig stikkontakt, så netstikket kan tages ud med det samme i nødstilfælde.
- Dette produkt er ikke beregnet til drift med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Produktet må ikke betjenes med våde hænder. Berør ikke produktet med våde hænder.

⚠ ADVARSEL! Forbrændingsrisiko!

- Hold børn og husdyr på afstand af produktet, når det er i drift eller under afkøling. De tilgængelige dele er varme.

- Berør ikke følgende dele, mens produktet er i drift:
 - Indersiden af friturebeholderen
 - Låget
 - Produktets hus
- Der opstår varm damp under stegningen. Dampen frigives gennem metalfiltret. Hold sikker afstand til dampen.
- Varm olie forårsager alvorlige forbrændinger, da det er meget varmere end kogende vand.
- Hvis der drypper vand ind i den varme olie, vil det forårsage sprøjt. Lad aldrig vand dryppe ind i den varme olie.
- Friturekurven og maden, som skal friteres, skal være tørt, når de tilsættes til den varme olie. Især ved frosne fødevarer skal is eller smeltevand fjernes.
- Produktet skal være tørt før brug for at undgå eksplosion.
- Betjen kun produktet med tørre hænder.
- Undgå kontakt med den varme olie for at undgå personskade.
- Flyt aldrig produktet, når det er i brug eller er fyldt med varm olie.

⚠ ADVARSEL! Brandfare!

- Produktet må ikke anbringes i nærheden af brandbare materialer (fx forhæng, duge).
- For at undgå overophedning må produktet ikke tildækkes, når det er i brug.
- Hvis der konstateres røg eller der bemærkes usædvanlige lyde skal produktet straks adskilles fra lysnettet. Før produktet igen anvendes, skal det undersøges af en fagmand.
- Træk netstikket ud af stikkontakten i tilfælde af brand. Træffe passende foranstaltninger til brandbekæmpelse.
- Produktets luftåbninger må ikke tildækkes. Kontroller, at produktet er tilstrækkelig ventileret. Anbring ikke produktet i et skab efter brug.
- Læg ikke genstande på produktet.
- Hold en afstand på mindst 50 cm fra andre genstande for at undgå brand.

Opstillingsvejledning

- Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug og lignende formål, som fx:

- I personalekøkkener i butikker, kontorer og andre kommercielle områder;
 - I landbrugshusholdninger;
 - Anvendelse for gæster i hoteller, moteller eller andre værelsesformer;
 - I bed and breakfast-pensioner.
 - Brug håndtagene **3** til at placere produktet i en stabil position.
 - Opstil ikke produktet umiddelbart under en stikkontakt.
 - Anbring ikke produktet på kogeplader (gas, el, kul osv.).
 - Når produktet er i drift, skal det stå på en jævn, stabil, varmeresistent og ren overflade.
 - Efter friturestegningen: Lad produktet køle af i mindst 2 timer, før du:
 - Transporterer produktet
 - Tømmer friturebeholderen
 - Gør produktet rent
- Drift**
- Rør aldrig ved indersiden af friturebeholderen, låget og produktets hus, mens det er i brug.
 - Brug altid friturekurven til friturestegning af mad.
 - Hold altid opsyn med produktet, når det er i brug.
 - Brug aldrig produktet uden olie.
 - Fyld mindst friturebeholderen op med olie til markeringen **MIN**. Overskrid ikke markeringen **MAX**.
 - Fyld kun kurven op til **MAX**-markeringen. Ellers falder olietemperaturen i friturebeholderen for meget og friturestegningen tager længere tid. Maden optager så mere olie.
 - Anvend kun egnede olier, som f.eks.:
 - Rapsolie
 - Vegetabilsk olie
 - Solsikkeolie
 - Anvend aldrig:
 - Gamle eller forurenede stegefedt og olier
 - Uegnede fedtstoffer og olier (f.eks. margarine, smør eller olivenolie)
 - Forskellige blandede olier
 - Blandede, gamle og nye olier
 - Fast fedt
 - Animalsk fedt
- Disse kan antændes, når de opvarmes.

- Olien kan blive mere end +190 °C varm. Sørg for, at olien kan modstå denne høje temperatur.
- Hvis olien antændes, må den aldrig slukkes med vand. Læg låget på produktet, eller dæk produktet med et brand- eller ildtæppe for at slukke ilden.
- Der kan forekomme oliesprøjt under opvarmningen og friturestegningen.
- Under opvarmningen og friturestegningen skal låget være lukket for at forhindre sprøjt fra den varme olie.
- Efter hvert brug og før rengøring trækkes netstikket ud af stikkontakten.
- Rengør produktet efter hvert brug (se "Rengøring").

● **Ibrugtagning**

● **Udpakning og rengøring af produktet**

1. Tag produktet ud af emballagen. Fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontroller, at alle dele er til stede og at leveringsomfanget er komplet (se "Leveringsomfang").
3. Kontroller, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring" inden første brug.

● **Klargøring**

● **Montering/fjernelse af håndtag**

- ① **INFO:** Sæt håndtaget [10] på friturekurven [11] før brug.

Montering

1. Hold og pres håndtagets [10] stænger sammen. Sæt håndtagets stænger ind i øjerne på friturekurven [11].
2. Løsn håndtagets [10] stænger og sæt stængerne i hullerne i friturekurven [11].

Fjernelse

- Tryk og hold håndtagets [10] stænger sammen. Fjern håndtagets stænger fra øjerne på friturekurven [11].

● **Betjening**

① **INFO:**

- Mulige produktionsrester fører til lugtdannelse under ibrugtagningen. Dette er helt normalt og ikke et tegn på et defekt produkt. Sørg for passende udluftning.
- Akrylamid er et potentielt kræftfremkaldende stof, der dannes ved en reaktion med aminosyrer, når fødevarer med højt stivelsesindhold steges. Dannelsen af akrylamid øges dramatisk ved temperaturer over +180 °C.
- Du må ikke stege fødevarer med højt stivelsesindhold, f.eks. pommes frites, ved temperaturer over +170 °C. Fødevarerne må kun steges indtil de er gyldenbrune. De må ikke blive for mørke eller for brune. Det er den eneste måde at lave mad med et lavt indhold af akrylamid.
- Produktet er slukket, når det tilsluttes, og til/frafbryderen [8] står på ●.

● Opvarmning af fritureolie

⚠ ADVARSEL!

- Berør ikke følgende dele, mens produktet er i drift:
 - Indersiden af friturebeholderen [2]
 - Låget [12]
 - Produktets hus
- Der opstår varm damp under stegningen. Dampen frigives gennem metalfiltret [1]. Hold sikker afstand til dampen.
- Fyld mindst friturebeholderen [2] op med olie til markeringen **MIN**. Overskrid ikke markeringen **MAX**.

❗ INFO:

- Den nødvendige frituretemperatur varierer afhængigt af:
 - Fødevarens størrelse
 - Fødevarens type
 - Mængden af fødevarerSe tabellen "Anbefalinger til friturestegning af fødevarer".
 - Under brug: Kontrollampen [7] lyser og slukker fra tid til anden. Det betyder, at produktet opvarmes den indstillede temperatur.
 - Kontrollampen [7] lyser, når temperaturregulatoren [5] er indstillet til **MIN** eller i det nederste område af varmeniveauområdet.
 - Når du har indstillet temperaturregulatoren [5] på den ønskede position: Kontrollampen [7] slukker, så snart den indstillede temperatur er nået.
1. Sæt friturekurven [11] i friturebeholderen [2].
 2. Fyld fritureholderen [2] med egnet olie.
 3. Luk låget [12].
 4. Drej temperaturregulatoren [5] til positionen **MIN**.
 5. Tilslut netstikket [4] til en egnet stikkontakt.
 6. Sæt til/fra-afbryderen [8] på position **I**. Kontrollampen [6] lyser rødt. Kontrollampen [7] lyser grønt.
 7. Vælg den ønskede temperatur afhængigt af den fødevarer, som skal frituresteges (se "Anbefalinger til friturestegning af fødevarer").

8. Indstil temperaturregulatoren [5] på den ønskede position. Kontrollampen [7] slukker.
- Når den ønskede temperatur er nået: Kontrollampen [7] lyser grønt.

Kontrollampe	Status
[6]  til (rød)	Produktet er tændt
[6]  fra	Produktet er slukket
[7]  fra	Produktet forvarmes/genopvarmes
[7]  til (grøn)	Den indstillede temperatur er opnået, eller temperaturen er ikke indstillet.

● Friturestegning af fødevarer

⚠ ADVARSEL!

- Under opvarmning og friturestegning: Hold låget [12] lukket for at forhindre, at den varme olie sprøjter.
- Betjen kun produktet med tørre hænder.
- Undgå kontakt med den varme olie for at undgå personskade.
- Flyt aldrig produktet, når det er i brug eller er fyldt med varm olie.
- Fyld højest friturekurven [11] til markeringen **MAX**. Ellers falder olietemperaturen i friturebeholderen [2] for meget, og friturestegningen tager længere tid. Maden optager så mere olie.

❗ INFO:

- Friturebeholderen [2] og maden, som skal fritures, skal være tør, når de tilsættes til den varme olie.
- Panerede fødevarer: Panaden skal sidde så godt fast som muligt på fødevarerne. Panade, som løsner sig fra fødevarerne under friturestegningen, vil forurene olien.

- ❑ Dybfrosne fødevarer: Fjern alt is eller smeltevand.
- ❑ For ensartede tilberedningsresultater: Skær kød, fisk og grøntsager i små stykker.
- ❑ Indstilling af temperatur: Følg anvisningerne på fødevarens emballage eller tabellen "Anbefalinger til friturestegning af fødevarer".

1. Når den ønskede temperatur er nået: Kontrollampen  **7** lyser grønt.
2. Låget **12** åbnes: Tryk lågets udløserknop **9** nedad.
3. Tag friturekurven **11** ud af friturebeholderen **2**.
4. Fyld maden, som skal friteres, i friturekurven **11**.
5. Sæt friturekurven **11** ind i friturebeholderen **2**.
6. Luk låget **12**.

● Efter friturestegningen af fødevarer

⚠ **FORSIGTIG! Fare for kvæstelser!**

Anvend egnede køkkenredskaber (f.eks. en køkkentang) for at tage fødevarer ud af friturekurven **11**.

1. Drej temperaturregulatoren **5** til positionen **MIN**.
2. Sæt til/fra-afbryderen **8** på position **○**. Kontrollampen  **6** slukker. Kontrollampen  **7** slukker.
3. Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.
4. Låget **12** åbnes: Tryk lågets udløserknop **9** nedad.
5. Løft friturekurven **11** langsomt op af olien.
6. Til afdrypning: Hæng friturekurvens **11** bøjle på forkanten af friturebeholderen **2**.
7. Når olien er dryppet af: Kom maden i en skål.
8. Lad produktet afkøle.

● Anbefalinger til friturestegning af fødevarer

Madvare	Temperatur	Vægt	Tid
Grøntsager 	+140 °C	250 g	3–4 min
Løg	+140 °C	250 g	3 min
Rejer 	+150 °C	250 g	4 min
Bacon 	+160 °C	200 g	3 min
Kødsiver	+160 °C	300 g	3 min
Kyllingelår 	+170 °C	250 g	10–12 min
Kyllingevinger	+170 °C	250 g	10 min
Kyllingebrystfilet	+170 °C	250 g	10 min
Kyllingestrimler	+170 °C	250 g	10 min
Pomfritter 	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Fiskefilet	+190 °C	300 g	3 min
Steak 	+190 °C	200 g	4 min

● Fejlafhjælpning

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Produktet fungerer ikke.	Netstikket 4 er ikke sat i en stikkontakt.	Sæt netstikket 4 i en stikkontakt.
Maden er rå eller ikke ensartet tilberedt.	Der er blevet brugt for meget mad.	Reducer mængden af mad, og fordel den ensartet.
	Frituretemperaturen er for lav.	Forøg frituretemperaturen.
Pomfritter er ikke stegte eller sprøde.	Den forkerte kartoffeltype er blevet brugt.	Brug en anden type kartoffel.
	Pomfritterne er for store.	Skær pomfritterne i mindre eller tyndere stykker.

● Rengøring

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Før rengøring: Træk altid netstikket **4** ud af stikkontakten.

⚠ ADVARSEL! Forbrændingsrisiko! Rengør ikke produktet direkte efter brug. Lad produktet afkøle i mindst 2 timer.

⚠ OBS! Fare for beskadigelse!

- Produktets elektriske komponenter må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Sørg for, at der aldrig trænger vand eller andre væsker ind i produktet.

- Anvend ikke skuremidler, aggressive rengøringsmidler eller stive børster.

Fjernelse af brugt olie fra produktet

① INFO:

- Bortskaf ikke olien i afløbet eller toilettet. Olien kan størkne og tilstoppe afløb.
 - Hæld ikke olien direkte i skraldespanden. Fyld olien i den originale emballage eller i en plastikpose.
 - Aflever olien til et officielt indsamlingssted for brugt olie.
1. Hæld olien ud af friturebeholderen **2**.
 2. Bortskaf olien i overensstemmelse med de lokale bestemmelser.

● Rengøring

Del	Rengøringsmetode
Hus Friturebeholderen 2	□ Tør delene med en let fugtig klud. □ Tilsæt ved behov et mildt opvaskemiddel til kluden. Bagefter tørres delene af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. □ Tør alle dele grundigt.
Friturekurv 11 Håndtag 10	□ Løsn håndtaget 10 fra friturekurven 11 (se "Montering/fjernelse af håndtag"). □ Rengør håndtaget 10 og friturekurven 11 med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. □ Skyl håndtaget 10 og friturekurven 11 med rent vand. □ Tør håndtaget 10 og friturekurven 11 grundigt af. ■ Alternativt kan friturekurven 11 også rengøres i opvaskemaskinen.

Del	Rengøringsmetode
Metalfilter 1 Låg 12	☐ Fjern låget 12 fra produktet: Tryk lågets udløserknap 9 nedad for at åbne låget. Træk låget op og ud af hængslerne. ☐ Rengør metalfilteret 1 og låget 12 med et mildt rengøringsmiddel og en klud eller svamp.

● **Opbevaring**

- ☐ Produktet skal rengøres før opbevaring.
- ☐ Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- ☐ Opbevar produktet på et tørt sted og uden for børns rækkevidde.

● **Bortskaffelse**

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpakkingsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1–7: kunststoffer / 20–22: papir og pap / 80–98: kompositmaterialer.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 516662_2510) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk



Wykaz użytych piktogramów/symboli	Strona	58
Wstęp	Strona	59
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	59
Zakres dostawy	Strona	59
Wykaz części	Strona	59
Dane techniczne	Strona	59
Ogólne instrukcje bezpieczeństwa	Strona	59
Uruchomienie	Strona	64
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu	Strona	64
Przygotowanie	Strona	65
Mocowanie i odłączanie uchwytu	Strona	65
Obsługa	Strona	65
Rozgrzewanie oleju	Strona	65
Smażenie potrawy	Strona	66
Po usmażeniu	Strona	66
Zalecenia dotyczące smażenia w głębokim tłuszczu	Strona	67
Usuwanie usterek	Strona	67
Czyszczenie	Strona	68
Czyszczenie	Strona	68
Przechowywanie	Strona	68
Utylizacja	Strona	69
Gwarancja	Strona	69
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	70
Serwis	Strona	70

Wykaz użytych piktogramów/symboli

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! - Wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia (np. uduszenie)		Prąd przemienny/napięcie przemienne
	OSTRZEŻENIE! - Wskazuje niebezpieczeństwo o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia (np. ryzyko porażenia prądem)	Hz	Herc (częstotliwość sieciowa)
	OSTROŻNIE! - Wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia (np. niebezpieczeństwo poparzenia)	W	Wat
	UWAGA! - Ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi (np. ryzyko zwarcia)		Nigdy nie zostawiać dzieci bez opieki z materiałami opakowaniowymi lub produktem.
	INFO: Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.		Kosz  można myć w zmywarce.
	Niebezpieczeństwo - ryzyko porażenia prądem!		Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
	OSTROŻNIE: Gorąca powierzchnia! Podczas użytkowania powierzchnie mogą się nagrzewać.		Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
CE	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.		Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania

FRYTKOWNICA - MINI

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

- Produkt przeznaczony do smażenia potraw na gorącym oleju o maksymalnej temperaturze 190 °C.
- Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Zastosowania niewymienione w instrukcji obsługi mogą spowodować uszkodzenie produktu lub poważne obrażenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

- 1 Frytkownica - mini
- 1 Pokrywa
- 1 Kosz
- 1 Uchwyt (kosza)
- 1 Instrukcja obsługi

● Wykaz części

(Rys. A)

- 1 Metalowy filtr
- 2 Pojemnik
- 3 Uchwyt
- 4 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 5 Regulator temperatury
- 6 Wskaźnik  (czerwony)
- 7 Wskaźnik  (zielony)
- 8 Przełącznik zasilania (I/O)
- 9 Przycisk blokady pokrywy
- 10 Uchwyt (kosza)
- 11 Kosz
- 12 Pokrywa

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220-240 V~, 50-60 Hz
Moc znamionowa:	840 W
Pobór prądu w trybie wyłączenia:	0,0 W
Pojemność: – Olej spożywczy: – Kosz na frytki:	ok. 1,2 litra do znaku MAX ok. 1 litr



Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ten produkt nie jest zabawką dla dzieci! Dzieci nie są świadome niebezpieczeństw związanych z obsługą urządzeń elektrycznych.

- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze pod stałym nadzorem. Ten produkt może być używany przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo bez doświadczenia i/ lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- Produkt i kabel zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8 lat.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia.
- Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE! Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci, zwłaszcza podczas użytkowania i schładzania.

- Urządzenia kuchenne należy ustawiać w stabilnej pozycji z uchwytami (jeśli występują) ustawionymi tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

- Nigdy nie naprawiać produktu samodzielnie. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Nie zanurzać elementów elektrycznych produktu w wodzie lub innej cieczy. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie używać uszkodzonego produktu. Jeśli produkt jest uszkodzony, to należy odłączyć produkt i skontaktować się ze sprzedawcą.
- Nie umieszczać produktu w pobliżu zlewu ani w wilgotnych pomieszczeniach.

- Przed podłączeniem produktu do sieci należy sprawdzić, czy napięcie i prąd odpowiadają danym na tabliczce znamionowej produktu.
- Podłączać urządzenie tylko do uziemionego gniazdka sieciowego. Zawsze upewniać się, że wtyczka sieciowa jest całkowicie włożona do gniazdka sieciowego.
- Kabel zasilania z wtyczką sieciową nie może stykać się z gorącymi częściami produktu.
- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilania, nie należy go ścisnąć, zginać ani trzeć o ostre krawędzie.
- Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Kabel zasilania układać w taki sposób, aby nie można było przypadkowo go pociągnąć lub potknąć się o niego.
- W celu uniknięcia zagrożeń uszkodzony kabel zasilania musi być wymieniony przez producenta, jego serwis klienta lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje.
- Produkt należy odłączać od źródła zasilania ciągnąc za wtyczkę sieciową, a nie za kabel zasilania.

- Nie owijać kabla zasilania wokół produktu. Wtyczkę sieciową należy podłączyć do łatwo dostępnego gniazdka sieciowego, aby w sytuacji awaryjnej można było natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego.
- Produkt nie jest przeznaczony do używania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie należy korzystać z produktu mając mokre ręce. Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia!

- Dzieci i zwierzęta domowe trzymać z dala od produktu podczas pracy lub stygnięcia. Dostępne części są gorące.
- Podczas użytkowania produktu nie dotykać następujących części:
 - Wnętrza pojemnika
 - Pokrywy
 - Obudowy produktu
- Podczas smażenia tworzy się gorąca para. Para jest uwalniana przez metalowy filtr. Zachowywać bezpieczną odległość od pary.

- Gorący olej powoduje poważne oparzenia, ponieważ jest znacznie gorętszy niż wrząca woda.
- Jeśli woda dostanie się do gorącego oleju, to spowoduje rozpryski. Nigdy nie dopuszczać, aby woda dostała się do gorącego oleju.
- Kosz i produkty przeznaczone do smażenia muszą być suche przed umieszczeniem w gorącym oleju. Należy usunąć lód lub stopioną wodę, szczególnie w przypadku mrozonek.
- Produkt musi być suchy przed użyciem, aby uniknąć eksplozji.
- Obsługiwać produkt wyłącznie suchymi rękami.
- Unikać kontaktu z gorącym olejem, aby uniknąć obrażeń.
- Nigdy nie przesuwaj produktu, gdy pracuje lub jest napęczniony gorącym olejem.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!

- Nie umieszczać produktu w pobliżu łatwopalnych materiałów (np. zasłony, obrusy).
- Urządzenia nie wolno zakrywać podczas pracy, aby uniknąć przegrzania.

- W przypadku zauważenia dymu lub dziwnych dźwięków, natychmiast odłączyć produkt od zasilania. Przed dalszym użyciem zlecić sprawdzenie produktu specjalście.
- W przypadku pożaru należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego. Wykonać odpowiednie procedury gaśnicze.
- Nie przykrywać otworów wentylacyjnych. Upewnić się, że produkt jest odpowiednio wentylowany. Po użyciu nie należy umieszczać produktu w szafce.
- Nie kłaść żadnych przedmiotów na produkcie.
- Aby uniknąć pożaru, należy zachować odległość co najmniej 50 cm od innych przedmiotów.
- Goście w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- Obiekty typu Bed & Breakfast.
- Użyć uchwytów 3, aby ustawić produkt w stabilnej pozycji.
- Nie umieszczać produktu bezpośrednio pod gniazdkiem ściennym.
- Nie stawiać urządzenia na płytach grzewczych (gazowych, elektrycznych, węglowych, itd.).
- Zawsze używać produktu na płaskiej, stabilnej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Po smażeniu: Pozostawić produkt do ostygnięcia na co najmniej 2 godziny przed:
 - Transportowaniem produktu
 - Opróżnieniem pojemnika
 - Czyszczeniem produktu

Instrukcja montażu

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak niżej wymienione:
 - Kuchnie dla personelu zatrudnionego w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
 - Gospodarstwa rolne;

Użytkowanie

- Nigdy nie dotykać wnętrza pojemnika, pokrywy ani obudowy produktu podczas jego użytkowania.
- Do smażenia potraw należy zawsze używać pojemnika.
- Nigdy nie zostawiać produktu bez nadzoru podczas użytkowania.

- Nie używać produktu bez oleju.
 - Pojemnik napętnić olejem co najmniej do znaku **MIN**. Nie wolno przekraczać znaku **MAX**.
 - Pojemnik napętniać tylko do znaku **MAX**. W przeciwnym razie temperatura oleju w pojemniku za bardzo spadnie i proces smażenia wydłuży się. Smażona żywność wchłania wówczas więcej oleju.
 - Stosować wyłącznie odpowiednie oleje, takie jak:
 - Olej rzepakowy
 - Olej roślinny
 - Olej słonecznikowy
 - Nigdy nie używać:
 - Starych lub zanieczyszczonych tłuszczów i olejów
 - Nieodpowiednich tłuszczów i olejów (np. margaryny, masła lub oliwy z oliwek)
 - Pomieszanych różnych olejów
 - Zmieszanych olejów starych i nowych
 - Tłuszczów stałych
 - Tłuszczów zwierzęcych
 Mogą się zapalić po podgrzaniu.
 - Olej może osiągać temperatury powyżej +190 °C. Upewniać się, że olej jest w stanie wytrzymać tak wysoką temperaturę.
 - Jeśli olej się zapali, nigdy nie należy gasić go wodą. Umieścić pokrywę na produkcie lub przykryć produkt kocem gaśniczym albo wełnianym, aby ugasić ogień.
 - Podczas podgrzewania i głębokiego smażenia mogą wystąpić rozpryski oleju.
 - Podczas podgrzewania i smażenia pokrywa musi być zamknięta, aby uniknąć rozprysków gorącego oleju.
 - Po użyciu i przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
 - Wyczyścić produkt po każdym użyciu (patrz akapit „Czyszczenie”).
- **Uruchomienie**
- **Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu**
1. Wyjąć produkt z opakowania. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie ochronne.
 2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).

3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.
4. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie”.

● **Przygotowanie**

● **Mocowanie i odłączanie uchwytu**

- ❗ **INFO:** Przed użyciem do kosza [11] należy przymocować uchwyt [10].

Mocowanie

1. Przytrzymać i ścisnąć pręty uchwytu [10]. Pręty uchwytu włożyć w oczka kosza [11].
2. Rozluźnić pręty uchwytu [10] i włożyć w otwory kosza [11].

Odłączanie

- Ścisnąć i przytrzymać obydwa pręty uchwytu [10]. Pręty uchwytu wyjąć z oczek kosza [11].

● **Obsługa**

❗ **INFO:**

- Ewentualne pozostałości produkcyjne prowadzą do powstawania nieprzyjemnego zapachu podczas uruchamiania. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia awarii produktu. Należy dbać o odpowiednią wentylację.
- Akrylamid jest prawdopodobnie czynnikiem rakotwórczym powstałym w wyniku reakcji z aminokwasami podczas smażenia produktów spożywczych z wysoką zawartością skrobi. Powstawanie akrylamidu zwiększa się gwałtownie przy temperaturze powyżej +180 °C.

- Nie próbuj smażyć produktów spożywczych z wysoką zawartością skrobi., na przykład frytek, w temperaturze powyżej +170 °C. Produkty spożywcze powinny być smażone tylko do złotożółtego koloru a nie do ciemnego lub brązowego. Jest to jedyny sposób na uzyskanie smażenia z niską zawartością akrylamidu.
- Po włożeniu wtyczki do kontaktu produkt przechodzi w tryb wyłączenia, a przetłacznik zasilania [8] pozostaje w pozycji **O**.

● **Rozgrzewanie oleju**

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

- Podczas użytkowania produktu nie dotykać następujących części:
 - Wnętrza pojemnika [2]
 - Pokrywy [12]
 - Obudowy produktu
- Podczas smażenia tworzy się gorąca para. Para jest uwalniana przez metalowy filtr [1]. Zachowywać bezpieczną odległość od pary.
- Pojemnik [2] napętnić olejem co najmniej do znaku **MIN**. Nie wolno przekraczać znaku **MAX**.

❗ **INFO:**

- Wymagana temperatura smażenia różni się w zależności od:
 - Wielkości kawałków
 - Rodzaju potrawy
 - Smażonej ilościProszę zapoznać się z tabelą w akapicie „Zalecenia dotyczące smażenia w głębokim tłuszczu”.
- Podczas pracy: Wskaźnik [7] świeci i gaśnie od czasu do czasu. Oznacza to, że produkt nagrzewa się do ustawionej temperatury.
- Wskaźnik [7] świeci, gdy regulator temperatury [5] znajduje się w położeniu **MIN** lub w dolną część zakresu poziomu grzania.
- Po ustawieniu regulatora temperatury [5] w żądanej pozycji: Wskaźnik [7] zgaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury.

1. Kosz [11] włożyć do pojemnika [2].
 2. Pojemnik [2] napęlnić odpowiednim olejem.
 3. Zamknąć pokrywę [12].
 4. Regulator temperatury [5] ustawić w pozycji **MIN**.
 5. Wtyczkę sieciową [4] podłączyć do gniazdka sieciowego.
 6. Przełącznik zasilania [8] ustawić w pozycji I. Wskaźnik  [6] zacznie świecić kolorem czerwonym. Wskaźnik  [7] zacznie świecić kolorem zielonym.
 7. Wybrać żądaną temperaturę w zależności od smażonej potrawy (patrz akapit „Zalecenia dotyczące smażenia w głębokim tłuszczu”).
 8. Regulatorem temperatury [5] ustawić żądaną temperaturę. Wskaźnik  [7] zgaśnie.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury: Wskaźnik  [7] zacznie świecić kolorem zielonym.

Wskaźnik	Stan
  (świeci kolorem czerwonym)	Produkt włączony
  (nie świeci)	Produkt wyłączony
  (nie świeci)	Produkt nagrzewa się lub nagrzewa ponownie
  (świeci kolorem zielonym)	Ustawiona temperatura została osiągnięta lub temperatura nie została ustawiona.

● Smażenie potrawy

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Podczas podgrzewania i smażenia: Trzymaj pokrywę [12] zamkniętą, aby uniknąć rozprysków gorącego oleju.
- Obsługiwać produkt wyłącznie suchymi rękami.
- Unikać kontaktu z gorącym olejem, aby uniknąć obrażeń.

- Nigdy nie przesuwaj produktu, gdy pracuje lub jest napęlniony gorącym olejem.
- Kosz [11] nie napęlniać powyżej znaku **MAX**. W przeciwnym razie temperatura oleju w pojemniku [2] za bardzo spadnie za bardzo spadnie i proces smażenia wydłuży się. Smażona żywność wchłania wówczas więcej oleju.

❗ INFO:

- Pojemnik [2] i produkty przeznaczone do smażenia muszą być suche przed umieszczeniem w gorącym oleju.
- Panierowane potrawy: Panierka powinna jak najściślej przylegać do potrawy. Panierka, która odklei się od potrawy podczas smażenia, zanieczyści olej.
- Zamrożona żywność: Usunąć lód lub roztopioną wodę.
- Aby uzyskać równomierne rezultaty: Mięso, ryby i warzywa kroić na małe kawałki.
- Ustawianie temperatury: Postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu żywności lub z tabelą w akapicie „Zalecenia dotyczące smażenia w głębokim tłuszczu”.

1. Po osiągnięciu żądanej temperatury: Wskaźnik  [7] zacznie świecić kolorem zielonym.
2. Otwieranie pokryw [12]: Przycisk blokady pokryw [9] nacisnąć w dół.
3. Kosz [11] wyjąć z pojemnika [2].
4. Żądane produkt włożyć do kosza [11].
5. Kosz [11] włożyć do pojemnika [2].
6. Zamknąć pokrywę [12].

● Po usmażeniu

⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko zranienia!

Do wyjmowania żywności z kosza [11] należy używać odpowiednich przyborów kuchennych (np. szczypiec kuchennych).

1. Regulator temperatury [5] ustawić w pozycji **MIN**.
2. Przełącznik zasilania [8] ustawić w pozycji **O**. Wskaźnik  [6] zgaśnie. Wskaźnik  [7] zgaśnie.

3. Wtyczkę sieciową [4] wyjąć z gniazdka sieciowego.
4. Otwieranie pokrywy [12]: Przycisk blokady pokrywy [9] nacisnąć w dół.
5. Kosz [11] wyciągnąć powoli z oleju.
6. Osuszanie: Wspornik kosza [11] zawiesić na przedniej krawędzi pojemnika [2].
7. Po odsączeniu oleju: Potrawę przełożyć do miski.
8. Pozostawić produkt do całkowitego ostygnięcia.

● Zalecenia dotyczące smażenia w głębokim tłuszczu

Rodzaj żywności	Temperatura	Masa	Czas
Warzywa 	+140 °C	250 g	3–4 min
Cebula	+140 °C	250 g	3 min
Krewetki 	+150 °C	250 g	4 min
Boczek 	+160 °C	200 g	3 min
Pokrojone mięso	+160 °C	300 g	3 min
Udka kurczaka 	+170 °C	250 g	10–12 min
Skrzydółka kurczaka	+170 °C	250 g	10 min
Filet z piersi kurczaka	+170 °C	250 g	10 min
Kawałki kurczaka	+170 °C	250 g	10 min
Frytki 	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Filet rybny	+190 °C	300 g	3 min
Stek 	+190 °C	200 g	4 min

● Usuwanie usterek

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	Wtyczka sieciowa [4] nie jest podłączona do gniazdka sieciowego.	Wtyczkę sieciową [4] włożyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
Potrawa jest surowa lub nierównomiernie usmażona.	Użyto za dużo żywności.	Zmniejszyć ilość żywności i rozprowadzić równomiernie.
	Zbyt niska temperatura smażenia.	Zwiększyć temperaturę smażenia.
Frytki nie są usmażone ani chrupiące.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Użyć innego rodzaju ziemniaków.
	Frytki są za duże.	Frytki pokroić na mniejsze lub cieńsze kawałki.

● Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Przed czyszczeniem: Zawsze wyciągać wtyczkę sieciową [4] z gniazdka sieciowego.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia! Nie czyścić produktu bezpośrednio po jego użyciu. Pozwolić, aby produkt stygł przez ok. 2 godziny.

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia!

- Nie zanurzać elementów elektrycznych produktu w wodzie lub innej cieczy. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Uważać, aby do wnętrza produktu nie dostała się woda ani inne płyny.

- Do czyszczenia nie wolno używać ściernych, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.

Usuwanie zużytego oleju z produktu

❗ INFO:

- Nie wylewać oleju do kanalizacji lub toalety. Olej może stwardnieć i zatkać odpływy.
 - Nie wylewać oleju bezpośrednio do kosza na śmieci. Olej wlać do oryginalnego opakowania lub do plastikowej torby.
 - Olej zanieść do wyznaczonego punktu zbiórki zużytego oleju.
1. Olej wylać z pojemnika [2].
 2. Olej należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

● Czyszczenie

Część	Sposób czyszczenia
Obudowa Pojemnik [2]	□ Przecierać lekko zwilżoną ściereczką. □ Jeśli to konieczne, na ściereczkę nanieść łagodny detergent. Następnie przetrzeć wilgotną ściereczką bez detergentu. □ Dokładnie osuszyć.
Kosz [11] Uchwyt [10]	□ Odtłóż uchwyt [10] od kosza [11] (patrz akapit „Mocowanie i odtwarzanie uchwytu”). □ Uchwyt [10] i pojemnik [11] myć ciepłą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym. □ Uchwyt [10] i pojemnik [11] wypłukać czystą wodą wytrzeć. □ Dokładnie osuszyć uchwyt [10] i kosz [11]. ■ Kosz [11] można również myć w zmywarce.
Metalowy filtr [1] Pokrywa [12]	□ Zdejmowanie pokrywy [12] z produktu: Nacisnąć przycisk blokady pokrywy [9], aby otworzyć pokrywę. Pokrywę pociągnąć do góry, aby wyjąć z zawiasów. □ Wyczyścić metalowy filtr [1] i przykrywkę [12] za pomocą szmatki lub gąbki zamoczonej w delikatnym detergencie.

● Przechowywanie

- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: Tworzywa sztuczne / 20-22: Papier i tektura / 80-98: Materiały kompozytowe.



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



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przetłaczników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 516662_2510) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 223974996

E-Mail: owim@lidl.pl



Naudojamų piktogramų sąrašas	Psl	72
Ižanga	Psl	73
Paskirtis	Psl	73
Komplektacija	Psl	73
Dalių sąrašas	Psl	73
Techniniai duomenys	Psl	73
Bendrieji saugos nurodymai	Psl	73
Pirmoji gaminio sąranka	Psl	78
Gaminio išpakavimas ir pagrindinis išvalymas	Psl	78
Pasiruošimas	Psl	78
Rankenos pritvirtinimas / nuėmimas	Psl	78
Veikimas	Psl	78
Kepimo aliejaus kaitinimas	Psl	79
Maisto gruzdinimas	Psl	79
Po gruzdinimo	Psl	80
Rekomendacijos maisto gruzdinimui	Psl	80
Trikčių šalinimas	Psl	81
Valymas	Psl	81
Valymas	Psl	81
Laikymas	Psl	82
Išmetimas	Psl	82
Garantija	Psl	82
Veiksmai norint pasinaudoti garantija	Psl	83
Klientų aptarnavimas	Psl	83

Naudojamų piktogramų sąrašas

	PAVOJUS! – Nurodo didelį pavojų, kurio neišvengus galima patirti sunkią ar net mirtiną traumą (pvz., uždusimo pavojus).		Kintamoji srovė / įtampa
	ĮSPĖJIMAS! – Nurodo vidutinio dydžio pavojų, kurio neišvengus galima patirti sunkią ar net mirtiną traumą (pvz., elektros smūgio pavojus).	Hz	Hercai (maitinimo įtampos dažnis)
	ATSARGIAI! – Nurodo nedidelį pavojų, kurio neišvengus galima patirti lengvą ar vidutinio sunkumo traumą (pvz., pavojus nusiplikyti).	W	Vatai
	DĖMESIO! – Įspėja apie pavojų, kurio neišvengus galima sugadinti turtą ar gaminį (pvz., trumpojo jungimo pavojus).		Niekada nepalikite vaikų su gaminio pakavimo medžiagomis be priežiūros.
	INFORMACIJA: Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Informacija“ žymi papildomą naudingą informaciją.		Kepimo krepšelį 11 galima plauti indaplovėje.
	Pavojus – elektros smūgio rizika!		Tinkamas sąlyčiui su maistu Šis gaminys neturi neigiamo poveikio skonui ar kvapui.
	ATSARGIAI: Karštas paviršius! Naudojimo metu paviršiai gali įkaisti.		Gaminį naudoti tik sausose patalpose.
CE	CE ženklas rodo atitiktį atitinkamoms, šiam gaminiui taikomoms ES direktyvoms.		Informacija apie saugą Naudojimo instrukcijos

„MINI“ GRUZDINTUVĖ

● Įžanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminy. Naudojimo instrukcija yra neatskiriama šio gaminio dalis. Joje yra svarbių nurodymų dėl saugos, naudojimo ir grąžinamojo perdirbimo. Prieš naudodami šį gaminį, gerai susipažinkite su visais jo naudojimo ir saugos nurodymais. Naudokite gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Perduodami šį gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

● Paskirtis

- Gaminy skirtas maistui kepti karštame aliejuje, kurio temperatūra neviršija 190 °C.
- Gaminy yra skirtas tik asmeniniam naudojimui buityje. Šis gaminy nėra skirtas komerciniam naudojimui.
- Naudodami bet koku kitu būdu, nei nurodyta šioje instrukcijoje, galite sugadinti gaminį arba sunkiai susižaloti.
- Gamintojas neatsako už žalą, kurią sukėlė netinkamas naudojimas.

● Komplektacija

Išpakavę gaminį patikrinkite, ar pakuotėje yra visos dalys ir ar jos nepažeistos. Prieš naudodami nuimkite visas pakuotės medžiagas.

- 1 „Mini“ gruzdintuvė
- 1 Dangtis
- 1 Gruzdinimo krepšelis
- 1 Rankena (gruzdinimo krepšelio)
- 1 Naudotojo vadovas

● Dalių sąrašas

(A pav.)

- 1 Metalinis filtras
- 2 Gruzdinimo talpa
- 3 Rankena
- 4 Maitinimo kabelis su kištuku
- 5 Temperatūros reguliatorius
- 6 Kontrolinė lemputė (raudona)
- 7 Kontrolinė lemputė (žalia)
- 8 Įjungimo ir išjungimo jungiklis (I/O)
- 9 Dangčio atleidimo mygtukas
- 10 Rankena (gruzdinimo krepšelio)
- 11 Gruzdinimo krepšelis
- 12 Dangtis

● Techniniai duomenys

Įvesties įtampa:	220–240 V~, 50–60 Hz
Vardinė galia:	840 W
Išjungto prietaiso elektros energijos sąnaudos:	0,0 W
Talpa: – Kepimo aliejui: – Gruzdinimo krepšelis:	apytikriai 1,2 litro iki MAKS. žymos apytikriai 1 litras



Bendrieji saugos nurodymai

**PRIEŠ NAUDODAMI GAMINĮ
SUSIPAŽINKITE SU VISA
SAUGOS INFORMACIJA
IR NAUDOJIMO
INSTRUKCIJOMIS!
PERDUODAMI ŠĮ GAMINĮ
KITIEMS, TAIP PAT PRIDĖKITE
VISUS DOKUMENTUS!**

Jei įrenginio gedimo priežastis yra šių naudojimo instrukcijų nesilaikymas, panaikinama įrenginio garantija! Gamintojas neatsako už netiesioginę žalą! Gamintojas neatsako už asmenų sužalojimą ar turto sugadinimą dėl netinkamo gaminio naudojimo ar saugos instrukcijų nesilaikymo!

Vaikai ir asmenys su negalia

⚠️ ĮSPĖJIMAS! SUNKIOS AR NET MIRTINOS TRAUMOS PAVOJUS KŪDIKIAMS IR MAŽIEMS VAIKAMS!

Niekada nepalikite neprižiūrimų vaikų su pakuotės medžiagomis. Pakuotės medžiagos kelia uždusimo pavojų.

Vaikai dažnai neįvertina pavojų.

Visada saugokite gaminį ir pakuotės medžiagas nuo vaikų.

⚠️ ĮSPĖJIMAS! Šis gaminys nėra vaikiškas žaislas! Vaikai nežino, kokie pavojai yra susiję su elektrinių gaminių naudojimu.

- Šio gaminio negalima naudoti vaikams nuo 0 iki 8 metų. Šį gaminį gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus, jei jie yra nuolat prižiūrimi. Šį gaminį gali naudoti asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jeigu jie prižiūrimi arba apmokomi saugiai naudotis gaminiu, ir jei supranta apie gaminio keliamą pavojų.
 - Gaminį ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.
 - Vaikai be priežiūros negali vykdyti valymo ir naudotojo vykdomų priežiūros darbų.
 - Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su gaminiu.
- ⚠️ ĮSPĖJIMAS!** Laikykite gaminį mažiems vaikams nepasiekiamoje vietoje, ypač naudojimo ir atvėsimo metu.
- Virimo prietaisai turi būti pastatyti stabilioje padėtyje, o rankenos (jei yra) turi būti padėtos taip, kad karšti skysčiai neišsilietų.

ĮSPĖJIMAS! Elektros smūgio pavojus!

- Gaminio niekada nebandykite remontuoti patys. Gedimo atveju remontuoti gali tik kvalifikuoti specialistai.
- Nemerkite į vandenį ar kitus skysčius gaminio elektrinių komponentų. Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.
- Niekada nenaudokite sugedusio gaminio. Gedimo atveju atjunkite gaminį nuo maitinimo įtampos ir kreipkitės į pardavėją.
- Nestatykite gaminio šalia kriauklės ar drėgnoje vietoje.
- Prieš jungdami gaminį prie elektros lizdo patikrinkite, ar maitinimo įtampa ir srovė atitinka specifikacijas, nurodytas gaminio techninių duomenų etiketėje.
- Gaminį junkite tik prie įžeminto elektros lizdo. Visada įsitikinkite, ar maitinimo kištukas tinkamai įkištas į elektros lizdą.
- Maitinimo laidas su kištuku negali liestis su karštomis gaminio dalimis.
- Kad nepažeistumėte maitinimo laido, jo nesuspauskite, nesulenkite ir neįpjaukite ant aštrių kraštų.
- Laikykite maitinimo laidą atokiau nuo karštų paviršių ir atviros liepsnos.
- Maitinimo laidą patieskite taip, kad už jo nebūtų galima užkliūti ar netyčia patraukti.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašią kvalifikaciją turintis asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Norėdami gaminį atjungti nuo maitinimo įtampos, traukite paėmę už kištuko, o ne už laido.
- Nevyniokite maitinimo laido aplink gaminio korpusą. Prijunkite maitinimo kištuką į lengvai pasiekiamą elektros lizdą, kad avariniu atveju jį būtų galima nedelsiant ištraukti.
- Gaminys neskirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Nenaudokite gaminio drėgnomis rankomis. Nelieskite gaminio drėgnomis rankomis.

⚠️ATSARGIAI! Pavojus nudegti!

- Nepriekite vaikų ir naminių gyvūnų prie gaminio, kai jis veikia ar vėsta. Išorinės dalys taip pat įkaista.
- Niekada nelieskite šių komponentų, kol gaminys veikia arba dar karštas:
 - gruzdinimo indo talpos
 - dangčio
 - gaminio korpuso
- Kepimo metu susidaro karšti garai. Garai išleidžiami per metalinį filtrą. Laikykitės saugaus atstumo nuo garų.
- Karštas aliejus sukelia rimtus nudegimus, nes jis yra žymiai karštesnis nei verdantis vanduo.
- Jei į karštą aliejų laša vanduo, jis gali taškytis. Niekada neleiskite, kad vanduo lašėtų į karštą aliejų.
- Gruzdinimo krepšelis ir kepamas maistas įdedami į karštą aliejų ir turi būti sausi. Ypač iš užšaldytų maisto produktų reikia pašalinti bet kokį ledą ar tirpimo vandenį.
- Prieš naudojimą produktas turi būti sausas, kad būtų išvengta sprogo.
- Gaminį naudokite tik sausomis rankomis.

- Kad nesusižeistumėte, venkite sąlyčio su karštu aliejumi.
- Niekada nejudinkite gaminio, kai jis veikia arba yra pripildytas karšto aliejaus.

⚠️ATSARGIAI! Gaisro pavojus!

- Nestatykite gaminio šalia lengvai užsidegančių medžiagų (pvz., užuolaidų, staltiesių).
- Kad neperkaistų, veikimo metu gaminio neuždenkite.
- Išgirdę neįprastus garsus ar pastebėję dūmus, nedelsdami atjunkite gaminį nuo maitinimo įtampos. Prieš vėl naudojant gaminį jį turi patikrinti kvalifikuotas specialistas.
- Kilus gaisrui, ištraukite maitinimo kištuką iš elektros lizdo. Imkitės tinkamų gaisro gesinimo priemonių.
- Neuždenkite gaminio ventiliacijos angų. Gaminys turi būti tinkamai vėdinamas. Po naudojimo nestatykite gaminio spintelėje.
- Niekada nedėkite ant gaminio viršaus.
- Palikite bent 50 cm atstumą iki kitų objektų, kad išvengtumėte gaisro.

Parengimo naudojimui instrukcijos

- Šis gaminys skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose, pvz:
 - parduotuvių darbuotojų virtuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje;
 - ūkiniuose gyvenamuosiuose namuose;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
 - nakvynės su pusryčiais įstaigose.
- Norėdami stabiliai pastatyti gaminį, naudokite rankenas **3**.
- Nestatykite gaminio tiesiai po elektros lizdu.
- Nestatykite gaminio ant kaitlentės (dujinės, elektrinės, anglinės ir pan.).
- Gaminį visada naudokite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus ir švaraus paviršiaus.
- Po gruzdinimo: Leiskite gaminiui atvėsti bent 2 valandas prieš:
 - transportuojant gaminį
 - ištuštinant gruzdinimo talpą
 - valant gaminį

Veikimas

- Niekada nelieskite gruzdinimo indo vidaus, dangčio ir gaminio korpuso, kai jis veikia.

- Maistui gruzdinti visada naudokite gruzdinimo krepšelį.
- Veikiančio gaminio niekada nepalikite be priežiūros.
- Niekada nenaudokite gaminio be aliejaus.
- Pripildykite gruzdinimo indą aliejumi bent iki **MIN** žymos. Neviršykite **MAKS.** žymos.
- Pripildykite gruzdinimo indą iki **MAKS.** žymos. Priešingu atveju, aliejaus temperatūra gruzdinimo inde per daug nukris ir gruzdinimo procesas užtruks ilgiau. Gruzdinamas maistas sugers daugiau aliejaus.
- Naudokite tik tinkamo tipo aliejų, tokį kaip:
 - rapsų aliejų
 - augalinį aliejų
 - saulėgrąžų aliejų
- Niekuomet nenaudokite:
 - senų arba nešvarių kepimo riebalų arba aliejaus
 - netinkamų riebalų ir aliejaus (pvz. margarino, sviesto arba alyvuogių aliejaus)
 - sumaišyto skirtingos rūšies aliejaus
 - sumaišyto seno ir naujo aliejaus
 - kietų riebalų
 - gyvulinės kilmės riebalųJie gali užsidegti kaitinami.

- Aliejus gali įkaisti iki daugiau nei +190 °C. Įsitikinkite, ar aliejus yra atsparus aukštai temperatūrai.
- Aliejui užsidegus, jo niekada negalima gesinti vandeniu. Tam, kad užgesintumėte gaisrą ant gaminio uždėkite dangtį arba gaminį uždenkite gaisrui gesinti skirta arba vilnone antklode.
- Kaitinimo ir gruzdinimo metu gali taškytis aliejus.
- Kaitinimo ir gruzdinimo metu dangtis turi būti uždarytas, kad karštas aliejus neištaškytų.
- Po naudojimo ir prieš valymą ištraukite maitinimo kištuką iš elektros lizdo.
- Po kiekvieno naudojimo gaminį išvalykite (žr. skyrių „Valymas“).

● **Pirmoji gaminio sąranka**

● **Gaminio išpakavimas ir pagrindinis išvalymas**

1. Išimkite gaminį iš pakuotės ir nuimkite visas pakuotės medžiagas bei plastines plėveles.
2. Patikrinkite, ar yra visos sąrašė išvardintos dalys (žr. skyrių „Komplektacija“).
3. Patikrinkite, ar gaminys ir visos jo dalys nepažeistos. Aptikę bet kokią pažeidimą ar defektą, gaminio nenaudokite ir vadovaukitės skyriuje „Garantija“ aprašyta procedūra.
4. Prieš pirmą kartą naudodami nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

● **Pasiruošimas**

● **Rankenos pritvirtinimas / nuėmimas**

- ① **INFORMACIJA:** Prieš naudojimą pritvirtinkite rankeną [10] prie gruzdinimo krepšelio [11].

Uždėjimas

1. Nuspaudę laikykite rankenos [10] strypus, įkiškite rankenos strypus į gruzdinimo krepšelio [11] kilpeles.
2. Atleiskite ir įkiškite rankenos [10] strypus į gruzdinimo krepšelio [11] kilpeles.

Nuėmimas

- Nuspaudę laikykite rankenos [10] strypus. Nuimkite rankenos strypus nuo gruzdinimo krepšelio [11] kilpelių.

● **Veikimas**

① **INFORMACIJA:**

- Dėl galimų gamybos likučių pradinio paleidimo metu gali atsirasti kvapas. Tai normalu ir nereiškia, kad gaminys veikia netinkamai. Užtikrinkite tinkamą vėdinimą.
- Akrilamidas yra galimai kancerogeninė medžiaga, susidaranti reaguojant su aminorūgštimis kepant maisto produktus, kuriuose yra daug krakmolo. Akrilamido susidarymas smarkiai padidėja esant aukštesnei nei +180 °C temperatūrai.
- Nekepkitė maisto produktų, kuriuose yra daug krakmolo, pavyzdžiui, gruzdintų bulvyčių, nustatę aukštesnę nei +170 °C temperatūrą. Maisto produktus reikia kepti tik iki aukso geltonumo, o ne iki tamsios ar rudos spalvos. Tai vienintelis būdas pasiekti mažą akrilamido kiekį gaminant.
- Įjungus gaminį į elektros tinklą, jis pereina į išjungties režimą, o įjungimo/išjungimo jungiklis [8] lieka padėtyje ●.

● Kepimo aliejaus kaitinimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

- Niekada nelieskite šių komponentų, kol gaminys veikia arba dar karštas:
 - gruzdinimo indo talpos vidaus [2]
 - dangčio [12]
 - gaminio korpuso
- Kepimo metu susidaro karšti garai. Garai išleidžiami per metalinį filtrą [1]. Laikykitės saugaus atstumo nuo garų.
- Pripildykite gruzdinimo indą [2] aliejumi bent iki **MIN** žymos. Neviršykite **MAKS.** žymos.

① INFORMACIJA:

- Reikalinga kepinimo temperatūra skiriasi priklausomai nuo:
 - maisto dydžio
 - maisto tekstūros
 - maisto kiekio
 Žr. lentelę „Patarimai, kaip gruzdinti maistą“.
 - Veikimo metu: Kontrolinė [7] lemputė [7] kartkartėmis įsižiebia ir užgessta. Tai rodo, kad gaminys įkaitinamas iki nustatytos temperatūros.
 - Kontrolinė [7] lemputė [7] įsižiebia, kai temperatūros valdiklis [5] nustatytas į **MIN** padėtį arba apatinę kaitinimo lygio diapazono sritį.
 - Kai tik nustatysite temperatūros valdiklį [5] į norimą padėtį: Kontrolinė [7] lemputė [7] užgessta, kai pasiekama reikiama temperatūra.
1. Įdėkite gruzdinimo krepšelį [11] į gruzdinimo indą [2].
 2. Į gruzdinimo indą [2] įpilkite tinkamo aliejaus.
 3. Uždarykite dangtį [12].
 4. Pasukite temperatūros reguliatorių [5] į „**MIN**“ padėtį.
 5. Prijunkite tinklo kištuką [4] prie tinkamo elektros tinklo lizdo.
 6. Pasukite įjungimo ir išjungimo jungiklį [8] į „**I**“ padėtį. Kontrolinė [6] lemputė [6] įsižiebia raudonai. Kontrolinė [7] lemputė [7] įsižiebia žaliai.
 7. Pasirinkite norimą temperatūrą, atsižvelgdami į gruzdinamą maistą (žr. „Patarimai, kaip gruzdinti maistą“).

8. Pasukite temperatūros valdiklį [5] į norimą padėtį. Kontrolinė [7] lemputė [7] užgessta.
- Kai pasiekama norima temperatūra: Kontrolinė [7] lemputė [7] įsižiebia žaliai.

Kontrolinis indikatorius	Statusas
[6] įjungtas (raudona)	Gaminys įjungtas
[6] išjungta	Gaminys išjungtas
[7] įjungta	Gaminys yra iš anksto įkaitinamas / pakartotinai įkaitinamas
[7] įjungta (žalia)	Pasiekta nustatyta temperatūra arba temperatūra nenustatyta.

● Maisto gruzdinimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

- Kaitinimo ir gruzdinimo metu: Laikykitės dangtį [12] uždarytą, kad karštas aliejus neištaškytų.
- Gaminį naudokite tik sausomis rankomis.
- Kad nesusižeistumėte, venkite sąlyčio su karštu aliejumi.
- Niekada nejudinkite gaminio, kai jis veikia arba yra pripildytas karšto aliejaus.
- Pripildykite gruzdinimo krepšelį [11] iki „**MAKS.**“ žymos. Priešingu atveju, aliejaus temperatūra gruzdinimo inde [2] per daug nukris ir gruzdinimo procesas užtruks ilgiau. Gruzdinamas maistas sugers daugiau aliejaus.

① INFORMACIJA:

- Gruzdinimo talpa [2] ir kepamas maistas įdedami į karštą aliejų ir turi būti sausi.
- Džiūvėsėliuose apvoliotas maistas: Džiūvėsėliai turėtų kuo tvirčiau prilipti prie maisto. Bet kokios gruzdinimo metu nuo maisto nukritusios džiūvėsėlių dalelės užteršia aliejų.

- ❑ Šaldyti maisto produktai: Pašalinkite ledą arba tirpimo vandenį.
 - ❑ Kad kepimo rezultatai būtų tolygūs: Mėsą, žuvį ir daržoves supjaustykite mažais gabalėliais.
 - ❑ Temperatūros nustatymas: Žr. instrukcijas, pateiktas ant maisto pakuotės, arba lentelę „Maisto gruzdinimo pasiūlymai“.
1. Pasiekus norimą temperatūrą: Kontrolinė  lemputė **[7]** įsižiebia žaliai.
 2. Atidarykite dangtį **[12]**: Paspauskite dangčio atleidimo mygtuką **[9]**.
 3. Išimkite gruzdinimo krepšelį **[11]** iš gruzdinimo indo **[2]**.
 4. Sudėkite kepatą maistą į gruzdinimo krepšelį **[11]**.
 5. Įdėkite gruzdinimo krepšelį **[11]** į gruzdinimo indą **[2]**.
 6. Uždarykite dangtį **[12]**.

● Po gruzdinimo

⚠ ATSARGIAI! Pavojus susižaloti! Maistui išimti iš gruzdinimo krepšelio **[11]** naudokite tinkamus virtuvės įrankius (pvz., žnyplės).

1. Pasukite temperatūros reguliatorių **[5]** į „**MIN**“ padėtį.
2. Pasukite įjungimo ir išjungimo jungiklį **[8]** į „**O**“ padėtį.
Kontrolinė  lemputė **[6]** užgesa.
Kontrolinė  lemputė **[7]** užgesa.
3. Atjunkite maitinimo kabelio kištuką **[4]** nuo elektros lizdo.
4. Atidarykite dangtį **[12]**: Paspauskite dangčio atleidimo mygtuką **[9]**.
5. Lėtai iškelkite gruzdinimo krepšelį **[11]** iš aliejaus.
6. Nausinimui: Gruzdinimo krepšelio laikiklį **[11]** pakabinkite ant kepimo indo **[2]** priekinio krašto.
7. Nulašęjus aliejui: Įdėkite maistą į dubenį.
8. Leiskite gaminiui atvėsti.

● Rekomendacijos maisto gruzdinimui

Maistas	Temperatūra	Svoris	Laikas
Daržovės 	+140 °C	250 g	3–4 min.
Svogūnai	+140 °C	250 g	3 min
Krevetės 	+150 °C	250 g	4 min
Šoninės 	+160 °C	200 g	3 min
Pjaustyta mėsa	+160 °C	300 g	3 min
Vištienos kojelės 	+170 °C	250 g	10–12 min.
Vištienos sparneliai	+170 °C	250 g	10 min
Vištienos krūtinėlė	+170 °C	250 g	10 min
Vištienos juostelės	+170 °C	250 g	10 min
Bulvytės fri 	+170 °C	120–450 g	12–15 min.
Žuvies filė	+190 °C	300 g	3 min
Jautienos kepsnys 	+190 °C	200 g	4 min

● **Trikčių šalinimas**

Gedimas	Galima priežastis	Sprendimas
Gaminys neveikia.	Maitinimo kabelio kištukas 4 neprijungtas prie elektros lizdo.	Prijunkite maitinimo kabelio kištuką 4 prie elektros lizdo.
Maistas neiškepęs ar netolygiai iškepęs.	Buvo kepama per daug maisto vienu metu.	Sumažinkite ruošiamo maisto kiekį ir tolygiai paskleiskite.
	Gruzdinimo temperatūra per žema.	Padidinkite gruzdinimo temperatūrą.
Gruzdintos bulvytės neiškepę.	Naudojama netinkama bulvių rūšis.	Pabandykite gaminti iš kitos rūšies bulvių.
	Bulvių šiaudeliai per stambūs.	Bulves supjaustykite plonesniais šiaudeliais.

● **Valymas**

⚠️ ĮSPĖJIMAS! Elektros smūgio pavojus!

Prieš valydam: Visuomet ištraukite tinklo kištuką **4** iš elektros lizdo.

⚠️ ĮSPĖJIMAS! Pavojus nudegti!

Nevalykite gaminio iš karto po naudojimo. Leiskite gaminiiui atvėsti bent 2 valandas:

⚠️ DĖMESIO! Gaminio sugadinimo pavojus!

- Nemerkite į vandenį ar kitus skysčius gaminio elektrinių komponentų. Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.
- Saugokite gaminį, kad į jo vidų nepatektų vanduo ar kiti skysčiai.

- Nenaudokite ėsdinančių ar šlifuojančių valymo priemonių ir kietų šepečių.

Naudoto aliejaus išpylimas iš gaminio **❗ INFORMACIJA:**

- Nepilkite aliejaus į kanalizaciją ar tualetą. Aliejus sukietėja ir gali užkimšti kanalizaciją.
 - Nepilkite aliejaus tiesiai į šiukšlinadėžę. Supilkite jį į originalią pakuotę arba plastikinį maišelį.
 - Nuneškite aliejų į tam skirtą panaudoto aliejaus surinkimo punktą.
1. Išpilkite aliejų iš gruzdinimo talpos **2**.
 2. Aliejų utilizuokite pagal vietinius reikalavimus.

● **Valymas**

Dalis	Valymo būdas
Korpusas Gruzdinimo talpa 2	□ Dalis valykite šiek tiek sudrėkinta šluoste. □ Jei reikia, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Po to dalis nuvalykite drėgna šluoste be ploviklio. □ Kruopščiai išdžiovinkite dalis.
Gruzdinimo krepšelis 11 Rankena 10	□ Nuimkite rankeną 10 nuo gruzdinimo krepšelio 11 (žr. „Rankenos pritvirtinimas / nuėmimas“). □ Rankeną 10 ir gruzdinimo krepšėlį 11 nuvalykite šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu. □ Rankeną 10 ir gruzdinimo krepšėlį 11 nuplaukite švari vandeniu. □ Rankeną 10 ir gruzdinimo krepšėlį 11 kruopščiai nusauskinkite. ■ Gruzdinimo krepšėlį 11 taip pat galima plauti indaplovėje.

Dalis	Valymo būdas
Metalinis filtras 1 Dangtis 12	☐ Dangčio 12 nuėmimas nuo gaminio: Norėdami atidaryti dangtį, paspauskite dangčio atleidimo mygtuką 9 . Patraukite dangtį aukštyn ir ištraukite iš vyrių. ☐ Metalinį filtrą 1 ir dangtelį 12 nuvalykite švelniu plovikliu ir šluoste arba kempine.

● Laikymas

- ☐ Nuvalykite gaminį prieš padėdami į laikymo vietą.
- ☐ Nenaudojamą gaminį laikykite originalioje pakuotėje.
- ☐ Gaminį laikykite sausoje ir vaikams neprieinamoje vietoje.

● Išmetimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.



Rūšiuodami atliekas, atkreipkite dėmesį į pakuočių ženklinimą, kurį sudaro santrumpos (a) ir skaičiai (b), reiškiantys: 1–7: plastikai / 20–22: popierius ir kartonas / 80–98: kombinuotosios pakuotės.



Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.



Aplinkos apsaugos sumetimais neišmeskite nebetinkamo naudoti gaminio kartu su buitinėmis atliekomis; pristatykite jį į nurodytus surinkimo punktus. Informacijos apie surinkimo punktus ir jų darbo laiką suteiks vietos kompetentingos institucijos.

● Garantija

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisykite arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumuliatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

● Veiksmai norint pasinaudoti garantija

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi kokiu nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 516662_2510).

Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrį.

Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

● Klientų aptarnavimas

Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 0800331144

El. paštas: owim@lidl.lt



Kasutatud piktogrammide loend	Lehekülg	85
Sissejuhatus	Lehekülg	86
Sihtotstarve	Lehekülg	86
Tarnekomplekt	Lehekülg	86
Osade loend	Lehekülg	86
Tehnilised andmed	Lehekülg	86
Üldised ohutusjuhised	Lehekülg	86
Toote esmane kasutamine	Lehekülg	91
Toote lahtipakkimine ja üldine puhastamine	Lehekülg	91
Ettevalmistamine	Lehekülg	91
Käepideme kinnitamine/eemaldamine	Lehekülg	91
Kasutamine	Lehekülg	91
Fritüürimisõli kuumutamine	Lehekülg	92
Toidu fritüürimine	Lehekülg	92
Pärast fritüürimist	Lehekülg	93
Soovitused toidu fritüürimiseks	Lehekülg	93
Tõrkeotsing	Lehekülg	94
Puhastamine	Lehekülg	94
Puhastamine	Lehekülg	94
Hoiustamine	Lehekülg	95
Jäätmekäitlus	Lehekülg	95
Garantii	Lehekülg	95
Garantii käsitlemine	Lehekülg	96
Teenindus	Lehekülg	96

Kasutatud piktogrammide loend

	OHT! – Tähistab suure riskiga ohtu, mis lõppeb surma või raskete vigastustega, kui seda ei väldita (nt lämbumisoht)		Vahelduvvool/pinge
	HOIATUS! – Tähistab mõõduka riskiga ohtu, mis võib lõppeda surma või raskete vigastustega, kui seda ei väldita (nt elektrilöögi oht)	Hz	Hz (toitesagedus)
	ETTEVAATUST! – Tähistab madala riskiga ohtu, mis võib lõppeda väiksemate või mõõdukate vigastustega, kui seda ei väldita (nt põletusoht)	W	Vatti
	TÄHELEPANU! – Hoiatab võimaliku vara/toote kahjustumise eest, kui seda ei väldita (nt lühise oht)		Ärge kunagi jätke lapsi koos tootega või pakkematerjaliga ilma järelevalveta.
	TEAVE: See sümbol koos märgusõnaga „Teave“ pakub kasulikku lisateavet.		Fritüürimiskorv  on nõudepesumasinas pestav.
	Oht – elektrilöögioht!		Toidule ohutu Sellel tootel ei ole maitsele ega lõhnale kahjulikku mõju.
	ETTEVAATUST: Kuum pind! Pinnad võivad kasutamise ajal kuumaks minna.		Kasutage toodet ainult kuivades siseruumides.
CE	CE-märgis näitab vastavust selle toote suhtes kohaldatavatele ELi direktiividele.	 	Ohutusalane teave Kasutusjuhend

MINI-FRITÜÜR

● Sissejuhatus

Õnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Kasutusjuhend kuulub toote juurde. Selles on olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Enne toote kasutamist tutvuge selle kohta antud kasutus- ja ohutuse alaste juhistega. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

● Sihtotstarve

- Toode on ette nähtud toidu küpsetamiseks kuumas õlis temperatuuril kuni 190 °C.
- Toode on ette nähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises. Toode ei ole ette nähtud kommertskasutuseks.
- Kõikvõimalik muu kasutus, mida ei ole mainitud käesolevas kasutusjuhendis, võib toodet kahjustada või tekitada tõsise vigastuste ohu.
- Tootja ei võta vastutust ebaõigest kasutamisest põhjustatud kahjude eest.

● Tarnekomplekt

Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, kas tarne on täielik ja kas kõik osad on heas seisukorras. Enne kasutamist eemaldage kõik pakkematerjalid.

- 1 Mini-fritüür
- 1 Kaas
- 1 Fritüürimiskorv
- 1 Käepide (fritüürimiskorv)
- 1 Kasutusjuhend

● Osade loend

(Joonis A)

- 1 Metallfilter
- 2 Fritüürimismahuti
- 3 Käepide
- 4 Toitejuhe pistikuga
- 5 Temperatuuri reguleerimisnupp
- 6  Kontroll-lamp (punane)
- 7  Kontroll-lamp (roheline)
- 8 Sees/Väljas lüliti (I/O)
- 9 Kaane vabastusnupp
- 10 Käepide (fritüürimiskorv)
- 11 Fritüürimiskorv
- 12 Kaas

● Tehnilised andmed

Sisendpinge:	220–240 V~, 50–60 Hz
Nimivõimsus:	840 W
Energiatarve väljalülitatud režiimis:	0,0 W
Mahutavus: – Küpsetusõli: – Fritüürimiskorv:	umbes 1,2 liitrit MAX tähiseni umbes 1 liitrit



Üldised ohutusjuhised

**ENNE TOOTE KASUTAMIST
TUTVUGE KOGU
OHUTUSALASE TEABE JA
KASUTUSJUHENDIGA! KUI
ANNATE SELLE TOOTE EDASI,
PALUN ANDKE KAASA KA
KÕIK DOKUMENDID!**

Siinse kasutusjuhendi mittejärgimisest tulenevate kahjustuste korral muutub garantiinõue kehtetuks! Järelkahju eest vastutust ei võeta! Valest käsitsemisest või ohutusjuhiste mittejärgimisest põhjustatud materiaalse kahju või isikukahju korral vastutust ei võeta!

Lapsed ja puuetega inimesed

⚠ HOIATUS! IMIKUTE JA LASTE ELUKAOTUS- VÕI ÕNNETUSOHT!

Ärge kunagi jätke lapsi koos pakkematerjaliga ilma järelevalveta. Pakkematerjal kujutab endast lämbumisohtu. Lapsed alahindavad sageli ohte.

Hoidke lapsed tootest ja pakkematerjalist alati eemal.

⚠ HOIATUS! See toode ei ole lastele mõeldud mänguasi! Lapsed ei ole teadlikud elektritoodete käsitsemisega kaasnevatest ohtudest.

- Seda toodet ei tohi kasutada lapsed vanuses 0 kuni 8 aastat. Seda toodet võivad kasutada lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad, kui nad on pideva järelevalve all.

Seda seadet võivad kasutada isikud, kellel on vähenenud füüsiline, sensoorne või vaimne võimekus või puudulikud kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või neid on juhendatud toote ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.

- Hoidke toodet ja selle juhett alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad seadmega ei mängiks.

⚠ HOIATUS! Hoidke toodet väikelastele kättesaamatus kohas, eriti kasutamise ja jahtumise ajal.

- Küpsetusseadmed tuleks asetada stabiilsesse asendisse, käepidemed (kui need on olemas) nii, et kuuma vedelikud maha ei loksuks.

⚠ HOIATUS! Elektrilöögi oht!

- Ärge kunagi üritage toodet ise parandada. Rikke korral võib remonditööd teha ainult kvalifitseeritud personal.
- Ärge sukeldage toote elektrilisi komponente vee või muude vedelike sisse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.
- Ärge kunagi kasutage kahjustatud toodet. Kui toode on kahjustatud, ühendage see vooluvõrgust lahti ja pöörduge jaemüüja poole.
- Ärge asetage toodet valamu kõrvale ega niiskettesse kohtadesse.
- Enne toote ühendamist toiteallikaga kontrollige, et pinge ja voolutugevus vastaksid tootesildil esitatud toiteallikate andmetele.
- Ühendage toode ainult maandatud pistikupessa. Veenduge alati, et toitepistik on korralikult pistikupessa ühendatud.
- Toitejuhe koos toitepistikuga ei tohi puutuda kokku toote kuumade osadega.
- Toitejuhtme kahjustamise vältimiseks ärge pigistage, painutage ega hõõruge seda teravate servade vastu.
- Hoidke toitejuhe kuumadest pindadest ja lahtisest tulest eemal.
- Paigutage juhe nii, et selle otsa ei oleks võimalik juhuslikult komistada ega seda tõmmata.
- Kui toitejuhe on kahjustunud, peab tootja, tema esindaja või muu kvalifitseeritud isik selle igasuguse ohu vältimiseks asendama.
- Toitejuhtme ja toote pistikupesast lahtiühendamiseks tõmmake alati toitepistikust.
- Ärge kerige toitejuhet ümber toote. Ühendage toode kergesti ligipääsetavasse pistikupessa, et hädaolukorras saaks toote kohe vooluvõrgust lahti ühendada.
- See toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge kasutage toodet märgade kätega. Ärge puudutage toodet märgade kätega.

⚠ ETTEVAATUST! Põletuste oht!

- Hoidke lapsed ja lemmikloomad tootest eemal, kui see töötab või jahtub. Ligipääsetavad osad on kuumad.
- Ärge kunagi puudutage järgmisi komponente, kui toode töötab või on veel kuum:
 - fritüürimismahuti sisemus
 - kaas
 - toote korpus
- Toiduvalmistusprotsessi ajal tekib kuum aur. Aur vabaneb metallfiltri kaudu. Hoidke aurust ohutut vahemaad.
- Kuum õli põhjustab tõsiseid põletusi, kuna see on oluliselt kuumem kui keev vesi.
- Kui vesi tilgub kuuma õli sisse, põhjustab see pritsimist. Ärge kunagi laske veel kuuma õli sisse tilkuda.
- Fritüürimiskorv ja valmistatav toit peavad kuuma õli sisse pannes olema kuivad. Eriti sügavkülmutatud toiduainete puhul tuleks eemaldada jää või sulavesi.
- Enne kasutamist peab toode olema kuiv, et vältida kuumade vedelike väljapaiskumist.
- Kasutage toodet ainult kuivade kätega.

- Vigastuste vältimiseks vältige kokkupuudet kuuma õliga.
- Ärge kunagi liigutage toodet, kui see töötab või on täidetud kuuma õliga.

⚠ HOIATUS! Tulekahju oht!

- Ärge asetage toodet tuleohtlike materjalide (nt kardinaid, laudlinad) lähedusse.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge katke toodet töötamise ajal kinni.
- Kui märkate suitsu või ebatavalisi helisid, ühendage toode kohe vooluvõrgust lahti. Laske toode enne kasutamist spetsialistil üle vaadata.
- Tulekahju korral eemaldage toitepistik pistikupesast. Võtke tarvitusele sobivad tulekustutusabinõud.
- Ärge katke toote õhuavasid. Tagage tootele piisav ventilatsioon. Ärge pange toodet pärast kasutamist kappi.
- Ärge asetage midagi toote peale.
- Tulekahju vältimiseks jätke teiste esemeteni vähemalt 50 cm vahemaa.

Seadistusjuhised

- See seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes asukohtades, näiteks:
 - töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja muudes töokeskkondades;
 - farmides;
 - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - majutuskohades.
- Kasutage toote stabiilsesse asendisse seadmiseks käepidemeid **3**.
- Ärge asetage toodet otse pistikupesa alla.
- Ärge asetage toodet pliidile (gaasi-, elektri-, sõepliidile jne).
- Kasutage toodet alati tasasel, stabiilsel, kuumakindlal ja puhtal pinnal.
- Pärast fritüürimist: Laske tootel vähemalt 2 tundi jahtuda, enne:
 - toote transportimist
 - fritüürimismahuti tühjendamist
 - toote puhastamist

Kasutamine

- Ärge kunagi puudutage fritüürimismahuti sisemust, kaant ega toote korpust selle töötamise ajal.
- Kasutage toidu fritüürimiseks alati fritüürimiskorvi.

- Ärge jätke toodet järelevalveta, kuni see on kasutusel.
- Ärge kunagi kasutage toodet ilma õlita.
- Täitke fritüürimismahuti õliga vähemalt **MIN** tähiseni. Ärge ületage **MAX** tähist.
- Täitke fritüürimiskorv ainult **MAX** tähiseni Vastasel juhul langeb õli temperatuur fritüürimismahutis liiga palju ja pikendab praadimisprotsessi. Friteeritav toit imab endasse rohkem õli.
- Kasutage ainult sobivaid õlisid, näiteks:
 - rapsiõli
 - taimeõli
 - päevalilleõli
- Ärge kunagi kasutage:
 - vanu või saastunud praadimisrasvasid või õlisid
 - sobimatuid rasvasid ja õlisid (nt margariin, või või oliiviõli)
 - erinevaid õlisegusid
 - uute ja vanade õlide segu
 - tahket rasva
 - loomarasvaNeed võivad kuumutamisel süttida.
- Õli võib kuumeneda üle +190 °C. Veenduge, et õli talub kõrgeid temperatuure.

- Kui õli süttib, ei tohi seda kunagi veega kustutada. Tulekahju kustutamiseks pange tootele kaas peale või katke toode tule- või villase tekiga.
- Kuumutamise ja praadimise ajal võib õli pritsida.
- Kuumutamise ja praadimise ajal peab kaas olema suletud, et vältida kuuma õli pritsimist.
- Pärast kasutamist ja enne puhastamist eemaldage toitepistik pistikupesast.
- Pärast igakordset kasutamist puhastage toode (vt „Puhastamine ja hooldus“).

● **Toote esmane kasutamine**

● **Toote lahtipakkimine ja üldine puhastamine**

1. Võtke toode pakendist välja ning eemaldage kõik pakkematerjalid ja plastpakendid.
2. Kontrollige, kas kõik loetletud osad on komplektis (vt „Tarnekomplekt“).
3. Kontrollige, kas toode ja kõik osad on heas seisukorras: kui avastate kahjustusi või defekte, siis ärge toodet kasutage, vaid järgige peatükis „Garantii“ kirjeldatud toiminguid.
4. Enne esmakordset kasutamist puhastage kõik toote osad peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud viisil.

● **Ettevalmistamine**

● **Käepideme kinnitamine/ eemaldamine**

- ① **TEAVE:** Enne kasutamist kinnitage käepide [10] fritüürimiskorvi [11] külge.

Kinnitamine

1. Hoidke käepideme [10] vardaid kinni ja suruge need kokku. Sisestage käepideme vardad fritüürimiskorvi [11] aasadesse.
2. Vabastage käepideme vardad [10] ja sisestage need fritüürimiskorvi [11] avadesse.

Eraldamine

- Hoidke käepideme [10] vardaid kinni ja suruge need kokku. Eemaldage käepideme vardad fritüürimiskorvi [11] aasadest.

● **Kasutamine**

① **TEAVE:**

- Võimalikud tootmisjäägid võivad esmasel käivitamisel põhjustada lõhnade teket. See on normaalne ja kahjutu ning ei kahjusta toote toimimist. Tagage piisav ventilatsioon.
- Akrüülamiid on potentsiaalselt kantserogeenne aine, mis tekib aminohapetega reageerimisel kõrge tärkliisisaldusega toiduainete praadimisel. Akrüülamiidi moodustumine suureneb järsult temperatuuril üle +180 °C.
- Ärge praadige kõrge tärkliisisaldusega toiduaineid, näiteks friikartuleid, temperatuuril üle +170 °C. Toiduaineid tuleks praadida ainult kuld kollaseks, mitte tumedaks või pruuniks. See on ainus viis madala akrüülamiidisisaldusega küpsetamise saavutamiseks.
- Toode lülitub pärast vooluvõrku ühendamist väljalülitatud režiimi ja sees/väljas lülit [8] jääb asendisse ○.

● Fritüürimisõli kuumutamine

⚠ HOIATUS!

- Ärge kunagi puudutage järgmisi komponente, kui toode töötab või on veel kuum:
 - fritüürimismahuti sisemus [2]
 - kaas [12]
 - toote korpus
- Toiduvalmistusprotsessi ajal tekib kuum aur. Aur vabaneb metallfiltri kaudu [1]. Hoidke aurut ohutut vahemaad.
- Täitke fritüürimismahuti [2] õliga vähemalt **MIN** tähiseni. Ärge ületage **MAX** tähist.

❗ TEAVE:

- Vajalik praadimistemperatuur varieerub sõltuvalt:
 - toiduaine suurusest
 - toiduaine tekstuurist
 - toiduaine kvaliteedist
 Vaadake tabelit „Soovitused toidu fritüürimiseks“.
 - Käitamise ajal: ☞ kontrolltuli [7] süttib ja kustub aeg-ajalt. See näitab, et toodet soojendatakse uuesti seadistatud temperatuurini.
 - ☞ kontrolltuli [7] süttib, kui temperatuuri regulaator [5] on seatud **MIN** asendisse või kuumutustaseme vahemiku alumisse ossa.
 - Niipea kui olete temperatuuri regulaatori [5] soovitud asendisse seadnud: ☞ kontrolltuli [7] kustub, kui temperatuur on saavutatud.
1. Asetage fritüürimiskorv [11] fritüürimismahutisse [2].
 2. Täitke fritüürimismahuti [2] sobiva õliga.
 3. Sulgege kaas [12].
 4. Keerake temperatuuri regulaator [5] asendisse **MIN**.
 5. Ühendage toitepistik [4] sobivasse pistikupespa.
 6. Pöörake sisse/välja lüliti [8] asendisse **I**. ☞☞ kontrolltuli [6] süttib punaselt. ☞☞ kontrolltuli [7] süttib roheliselt.
 7. Valige soovitud temperatuur olenevalt valmistatavast toidust (vt „Soovitused toidu valmistamiseks“).

8. Keerake temperatuuri reguleerimisnupp [5] soovitud asendisse. ☞☞ kontrolltuli [7] kustub.
- Kui soovitud temperatuur on saavutatud: ☞☞ kontrolltuli [7] süttib roheliselt.

Kontroll-lamp	Olek
[6] ☞☞ sees (punane)	Toode on sisse lülitatud
[6] ☞☞ väljas	Toode on välja lülitatud
[7] ☞☞ väljas	Toode on eelkuumenemas/taaskuumenemas
[7] ☞☞ sees (roheline)	Seadistatud temperatuur on saavutatud või temperatuuri pole seatud.

● Toidu fritüürimine

⚠ HOIATUS!

- Kuumutamise ja fritüürimise ajal: Hoidke kaas [12] suletuna, et vältida kuuma õli pritsimist.
- Kasutage toodet ainult kuivade kätega.
- Vigastuste vältimiseks vältige kokkupuudet kuuma õliga.
- Ärge kunagi liigutage toodet, kui see töötab või on täidetud kuuma õliga.
- Täitke fritüürimiskorv [11] ainult **MAX** tähiseni. Vastasel juhul langeb õli temperatuur fritüürimismahutis [2] liiga palju ja põhjustab fritüürimisprotsessi pikenemise. Friteeritav toit imab endasse rohkem õli.

❗ TEAVE:

- Fritüürimismahuti [2] ja valmistatav toit peavad kuuma õli sisse pannes olema kuivad.
- Paneeritud toiduained: Paneering peaks toiduaine külge võimalikult tihedalt kleepuma. Fritüürimise ajal toidult maha langev paneeringukiht saastab õli.

- Sügavkülmutatud toit: Eemaldage mistahes jää või sulavesi.
 - Ühtlase küpsetus tulemuse saavutamiseks: Lõigake liha, kala ja köögiviljad väikesteks tükkideks.
 - Temperatuuri seadistamine: Vaadake toiduaine pakendil olevaid juhiseid või tabelit „Soovitused toidu valmistamiseks“.
1. Kui soovitud temperatuur on saavutatud: kontrolltuli **7** süttib roheliselt.
 2. Avage kaas **12**: Vajutage kaane vabastusnuppu **9**.
 3. Eemaldage fritüürimiskorv **11** fritüürimismahutist **2**.
 4. Lisage fritüürimiseks mõeldud toiduained fritüürimiskorvi **11**.
 5. Asetage fritüürimiskorv **11** fritüürimismahutisse **2**.
 6. Sulgege kaas **12**.

● Pärast fritüürimist

⚠ ETTEVAATUST! Vigastuste oht! Toidu eemaldamiseks fritüürimiskorvist **11** kasutage sobivaid köögitarvikuid (nt köögitanget).

1. Keerake temperatuuri regulaator **5** asendisse **MIN**.
2. Pöörake sisse/välja lüliti **8** asendisse **○**.
 kontroll-lamp **6** kustub.
 kontroll-lamp **7** kustub.
3. Ühendage toitepistik **4** vooluvõrgust lahti.
4. Avage kaas **12**: Vajutage kaane vabastusnuppu **9**.
5. Tõsta fritüürimiskorv **11** aeglaselt õlist välja.
6. Õli mahavalgumiseks: Riputage fritüürimiskorvi kronstein **11** fritüürimismahuti **2** esiserva külge.
7. Kui õli on maha valgunud: Asetage toiduvained kaussi.
8. Laske tootel maha jahtuda.

● Soovitused toidu fritüürimiseks

Toiduaine	Temperatuur	Kaal	Aeg
Köögiviljad	+140 °C	250 g	3–4 min
Sibulad	+140 °C	250 g	3 min
Krevetid	+150 °C	250 g	4 min
peekon	+160 °C	200 g	3 min
Viilutatud liha	+160 °C	300 g	3 min
Kanakoivad	+170 °C	250 g	10–12 min
Kanatiivad	+170 °C	250 g	10 min
Kanafilée	+170 °C	250 g	10 min
Kanaliha ribad	+170 °C	250 g	10 min
Friikartulid	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Kalafilée	+190 °C	300 g	3 min
Steik	+190 °C	200 g	4 min

● Tõrkeotsing

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Toode ei funktsioneer.	Toitepistik [4] ei ole voluvõrku ühendatud.	Ühendage toitepistik [4] pistikupessa.
Toit on toores või ebaühtlaselt küpsenud.	Kasutati liiga palju toiduaineid.	Vähendage toidukogust ja jaotage see ühtlaselt laiali.
	Fritüürimistemperatuur on liiga madal.	Suurendage fritüürimistemperatuuri.
Friikartulid pole küpsed ega krõbedad.	Kasutati valet kartulisorti.	Kasutage teist kartulisorti.
	Friikartulid on liiga suured.	Lõigake friikartulid väiksemateks või õhemateks tükkideks.

● Puhastamine

⚠ HOIATUS! Elektrilöögi oht! Enne puhastamist: Ühendage toitepistik [4] alati voluvõrgust lahti.

⚠ HOIATUS! Põletusohu! Ärge puhastage toodet kohe pärast kasutamist. Laske tootel vähemalt 2 tundi jahtuda.

⚠ TÄHELEPANU! Tootte kahjustamise oht!

- Ärge sukeldage toote elektrilisi komponente vee või muude vedelike sisse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.
- Ärge laske veel ega muudel vedelikel sattuda toote sisemusse.

- Vältige agressiivsete ja abrasiivsete puhastusvahendite või kõvade harjade kasutamist.

Kasutatud õli eemaldamine tootest.

① TEAVE:

- Ärge valage õli äravoolukanalisse ega WC-potti. Õli tahkub ja võib kanalisatsiooni ummistada.
 - Ärge valage õli otse prügikasti. Pange see originaalpakendisse või kilekotti.
 - Viige õli selleks ettenähtud kasutatud õli kogumispunkti.
1. Valage õli fritüürimismahutist [2] välja.
 2. Kõrvaldage õli vastavalt kohalikele eeskirjadele.

● Puhastamine

Osa	Puhastusmeetod
Korpus Fritüürimismahuti [2]	□ Pühkige komponente kergelt niiske lapiga. □ Vajadusel lisage lapile õrnatoimelist pesuainet. Pärast seda pühkige komponente puhastusvahendita niiske lapiga. □ Kuivatage kõik komponendid põhjalikult.

Osa	Puhastusmeetod
Fritüürimiskorv 11 Käepide 10	□ Eemaldage käepide 10 fritüürimiskorvi 11 küljest (vt „Käepideme kinnitamine/eemaldamine“). □ Puhastage käepidet 10 ja fritüürimiskorvi 11 sooja vee ja õrnatoimelise pesuvahendiga. □ Loputage käepidet 10 ja fritüürimiskorvi 11 puhta veega. □ Kuivatage käepide 10 ja fritüürimiskorv 11 põhjalikult. ■ Teise võimalusena saab fritüürimiskorvi 11 pesta nõudepesumasinas.
Metallfilter 1 Kaas 12	□ Kaane 12 eemaldamine toote küljest: Kaane avamiseks vajutage kaane vabastusnuppu 9. Tõmmake kaas ülespoole ja hingedest välja. □ Puhastage metallfilter 1 ja kaas 12 õrnatoimelise pesuvahendiga niisutatud lapiga või käsna.

● Hoiustamine

- Puhastage toode enne hoiustamist.
- Säilitage toodet originaalpakendis, kui seda ei kasutata.
- Hoidke toodet kuivas kohas lastele kättesaamatus kohas.

● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.



Jälgige prügi sorteerimisel pakkematerjalide tähistusi, mis koosnevad lühenditest (a) ja numbritest (b) ning nende tähendused on järgmised: 1–7: plastik / 20–22: paber ja papp / 80–98: liitmaterjalid.



Küsige vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.



Ärge visake oma vana toodet keskkonna kaitsmise huvides olmeprügi hulka, käidelve see nõuetekohaselt. Kogumispunktide ja nende lahtioleku aegade kohta saate teavet asjakohasest haldusasutusest.

● Garantii

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantii aeg algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitseki originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantiiperioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

● Garantii käsitlemine

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 516662_2510).

Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmnesisid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

● Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-posti aadress: owim@lidl.ee



Izmantoto piktogrammu saraksts	Lpp.	98
Ievads	Lpp.	99
Paredzētā lietošana	Lpp.	99
Komplektācijas saturs	Lpp.	99
Daļu saraksts	Lpp.	99
Tehniskie dati	Lpp.	99
Vispārējie drošības norādījumi	Lpp.	99
Pirmā izstrādājuma uzstādīšanas reize	Lpp.	104
Izstrādājuma izpakošana un pamattīrīšana	Lpp.	104
Sagatavošana	Lpp.	105
Roktura piestiprināšana/noņemšana	Lpp.	105
Lietošana	Lpp.	105
Cepamās eļļas uzkaršēšana	Lpp.	105
Ēdiena cepšana	Lpp.	106
Pēc ēdiena cepšanas	Lpp.	106
Ieteikumi ēdiena cepšanai	Lpp.	107
Problēmu novēršana	Lpp.	107
Tīrīšana	Lpp.	108
Tīrīšana	Lpp.	108
Uzglabāšana	Lpp.	108
Utilizācija	Lpp.	109
Garantija	Lpp.	109
Rīcība garantijas gadījumā	Lpp.	109
Serviss	Lpp.	109

Izmantoto piktogrammu saraksts

	BĪSTAMI! – norāda uz augsta riska apdraudējumu, kas var izraisīt nāvi vai smagas traumas, ja no tā neizvairās (piemēram, nosmakšanas risks)		Mainstrāva/spriegums
	BRĪDINĀJUMS! – norāda uz vidēja riska apdraudējumu, kas var izraisīt nāvi vai smagas traumas, ja no tā neizvairās (piemēram, elektriskās strāvas trieciena risks)	Hz	Hercs (barošanas frekvence)
	UZMANĪBU – norāda uz zema riska apdraudējumu, kas var izraisīt vieglas vai vidēji smagas traumas, ja no tā neizvairās (piemēram, applaucēšanās risks)	W	Vati
	PAZIŅOJUMS! – brīdina par iespējamām īpašuma/izstrādājuma bojājumiem, ja no tā neizvairās (piemēram, īssavienojuma risks)		Nekad neatstājiēt bērnus bez uzraudzības kopā ar iepakojuma materiāliem vai produktu.
	INFORMĀCIJA: Šis simbols kopā ar signālvārdu „Informācija” sniedz papildu noderīgu informāciju.		Cepšanas grozs 11 ir piemērots mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.
	Bīstami – elektriskās strāvas trieciena risks!		Pārtikai nekaitīgs Šim izstrādājumam nav negatīvas ietekmes uz garšu vai smaržu.
	UZMANĪBU! Karsta virsma! Virsmas lietošanas laikā var sakarst.		Izmantojiet izstrādājumu tikai sausās telpās.
CE	CE atbilstības marķējums norāda, ka šis izstrādājums atbilst attiecīgajām ES direktīvām.		Drošības informācija Lietošanas pamācība

MINI TAUKVĀRES KATLS

● Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlējis augstas kvalitātes izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgas norādes attiecībā uz drošību, lietošanu un utilizāciju. Pirms izstrādājuma lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzī ar visu dokumentāciju.

● Paredzētā lietošana

- Produkts ir paredzēts ēdiena gatavošanai karstā eļļā temperatūrā, kas nepārsniedz 190 °C.
- Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai tikai privātām mājsaimniecības vajadzībām. Izstrādājums nav paredzēts komerciālai lietošanai.
- Jebkāda cita veida izmantošana, kas nav minēta šajās instrukcijās, var sabojāt izstrādājumu vai radīt nopietnu traumu gūšanas risku.
- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā.

● Komplektācijas saturs

Pēc izstrādājuma izpakošanas pārbaudiet, vai komplektācija ir pilnīga un vai visas daļas ir labā stāvoklī. Pirms lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus.

- 1 Mini taukvāres katls
- 1 Vāks
- 1 Cepšanas grozs
- 1 Rokturis (cepšanas grozs)
- 1 Lietošanas instrukcija

● Daļu saraksts

(A attēls)

- 1 Metāla filtrs
- 2 Cepšanas trauks
- 3 Rokturis
- 4 Strāvas vads ar kontaktdakšu
- 5 Temperatūras regulators
- 6  Kontrollampīna (sarkana)
- 7  Kontrollampīna (zaļa)
- 8 Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis (I/O)
- 9 Vāka atbrīvošanas poga
- 10 Rokturis (cepšanas grozs)
- 11 Cepšanas grozs
- 12 Vāks

● Tehniskie dati

Ieejas spriegums:	220–240 V~, 50–60 Hz
Nominālā jauda:	840 W
Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā:	0,0 W
Jauda:	
– Cepamā eļļa:	apm. 1,2 litri līdz atzīmei MAX
– Cepšanas grozs:	apmēram 1 litrs



Vispārējie drošības norādījumi

**PIRMS IZSTRĀDĀJUMA
LIETOŠANAS LŪDZAM IZLASĪT
VISU DROŠĪBAS INFORMĀCIJU
UN LIETOŠANAS
INSTRUKCIJU! NODODOT
ŠO IZSTRĀDĀJUMU
CITAM LIETOTĀJAM,
LŪDZAM PIEVIENOT ARĪ
VISU IZSTRĀDĀJUMA
DOKUMENTĀCIJU!**

Bojājumu gadījumā, kas radušies šīs lietošanas instrukcijas neievērošanas dēļ, garantijas prasība zaudē spēku! Uzņēmums neuzņemas nekādu atbildību par izrietošiem bojājumiem! Uzņēmums neuzņemas atbildību par materiāliem zaudējumiem vai miesas bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas vai drošības norādījumu neievērošanas dēļ!

Bērni un personas ar invaliditāti

⚠️ BRĪDINĀJUMS!

BĪSTAMĪBA DZĪVĪBAI VA NEGADĪJUMA DRAUDI ZĪDAIŅIEM UN BĒRNIEM!

Nekad neatstājiēt bērnus bez uzraudzības kopā ar iepakojuma materiālu. Iepakojuma materiāls rada nosmakšanas draudus. Bieži vien bērni nenovērtē briesmas.

Nekad neļaujiēt bērniem tuvojies izstrādājumam un iepakojuma materiālam.

⚠️ BRĪDINĀJUMS! Šis produkts nav rotaļlieta bērniem! Bērni neapzinās briesmas, kas saistītas ar elektriskajiem izstrādājumiem.

■ Šo izstrādājumu nedrīkst lietot bērni vecumā no 0 līdz 8 gadiem. Šo izstrādājumu var lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja tie tiek nepārtraukti uzraudzīti.

Šo izstrādājumu drīkst lietot personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar izstrādājumu, ja tām ir nodrošināta uzraudzība vai instrukcijas par izstrādājuma lietošanu drošā veidā un tās izprot ar tā lietošanu saistītos apdraudējumus.

- Glabājiēt izstrādājumu un tā strāvas vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
- Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un lietotājam veicamās apkopes darbus.
- Bērni jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar izstrādājumu.

⚠️ BRĪDINĀJUMS! Glabājiēt produktu maziem bērniem nepieejamā vietā, īpaši lietošanas laikā, un atdzēsējiēt.

- Gatavošanas ierīces jānovieto stabilā stāvoklī, rokturiem (ja tādi ir) atrodoties tā, lai novērstu karsto šķidrumu izlīšanu.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektriskās strāvas trieciena risks!

- Nekad pašrocīgi neveiciet izstrādājuma remontu. Ja ierīce sabojājas, remontdarbus drīkst veikt tikai kvalificēts personāls.
- Nemērciet izstrādājuma elektriskās daļas ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.
- Nekad nelietojiet bojātu izstrādājumu. Atvienojiet izstrādājumu no barošanas avota un sazinieties ar mazumtirgotāju, ja izstrādājums ir bojāts.
- Nelietojiet produktu blakus izlietnei vai mitrās vietās.
- Pirms izstrādājuma pievienošanas barošanas avotam pārbaudiet, vai spriegums un strāva atbilst informācijai par strāvas padevi, kas norādīta uz izstrādājuma marķējuma.
- Pievienojiet izstrādājumu tikai iezemētai sienas kontaktligzdai. Vienmēr pārliedzinieties, vai strāvas kontaktdakša ir pareizi ievietota strāvas kontaktligzdā.
- Tīkla vads ar kontaktdakšu nedrīkst nonākt saskarē ar izstrādājuma karstajām daļām.
- Lai nesabojātu strāvas vadu, nespiediet, nelokiet un neberzējiet vadu pret asām malām.
- Nenovietojiet strāvas vadu karstu virsmu vai atklātu liesmu tuvumā.
- Novietojiet vadu tā, lai nebūtu iespējama nejauša paraušana vai pakļupšana.
- Ja ir bojāts strāvas vads, drošības nolūkos ražotājam, tā pilnvarotam servisa darbiniekam vai līdzvērtīgi kvalificētai personai to ir jānomaina.
- Lai atvienotu strāvas vadu un izstrādājumu no elektrotīkla kontaktligzdas, vienmēr velciet aiz kontaktdakšas.
- Neaptiniet strāvas vadu ap izstrādājumu. Pievienojiet izstrādājumu viegli sasniedzamai elektrības kontaktligzdai, lai ārkārtas gadījumā izstrādājumu varētu nekavējoties atvienot.

- Produkts nav paredzēts izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības pults sistēmu.

- Neizmantojiet izstrādājumu ar mitrām rokām. Nepieskarieties izstrādājumam ar mitrām rokām.

⚠ UZMANĪBU! Traumas gūšanas risks!

- Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem tuvoties produktam, kamēr tas darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas ir karstas.
- Nekad nepieskarieties šādām sastāvdaļām, kamēr izstrādājums darbojas vai ir karsts:
 - cepšanas trauka iekšpusei
 - vākam
 - izstrādājuma korpusam
- Cepšanas procesā rodas karsts tvaiks. Tvaiks tiek izvadīts caur metāla filtru. Ievērojiet drošu attālumu no tvaika.
- Karsta eļļa izraisa nopietnus apdegumus, jo tā ir ievērojami karstāka nekā verdošs ūdens.
- Ja karstā eļļā iepil ūdens, tas var izraisīt šļakstīšanos. Nekad neļaujiet ūdenim pilēt karstā eļļā.

- Cepšanas grozam un cepamajam ēdienam jābūt sausiem, kad tos ievieto karstajā eļļā. Jo īpaši dziļi sasaldētu pārtikas izstrādājumu gadījumā ir jānoņem ledus vai kušanas ūdens.
- Pirms lietošanas izstrādājumam jābūt sausam, lai izvairītos no sprādziena.
- Izmantojiet izstrādājumu tikai ar sausām rokām.
- Lai izvairītos no traumām, izvairieties no saskares ar karstu eļļu.
- Nekad nepārvietojiet izstrādājumu, kad tas darbojas vai ir uzpildīts ar karstu eļļu.

⚠ UZMANĪBU! Ugunsgrēka risks!

- Nenovietojiet izstrādājumu viegli uzliesmojošu materiālu (piemēram, aizkaru, galdautu) tuvumā.
- Lai novērstu pārkaršanu, neapsedziet izstrādājumu darbības laikā.
- Ja pamanāt dūmus vai neparastus trokšņus, nekavējoties atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota. Pirms turpināt lietot izstrādājumu, nogādājiet to speciālistam pārbaudei.

- Darbības traucējumu gadījumā izvelciet strāvas kontaktakšu no kontaktligzdas. Veikt atbilstošus ugunsdzēsības pasākumus.
- Neaizsedziet izstrādājuma ventilācijas atveres.
Pārliecinieties, vai izstrādājumam tiek nodrošināta pietiekama ventilācija.
Pēc lietošanas nolieciet izstrādājumu skapī.
- Nolieciet neko uz izstrādājuma.
- Lai izvairītos no aizdegšanās, atstājiet vismaz 50 cm attālumu līdz citiem objektiem.
- Neuzstādiet izstrādājumu uz sildriņķiem (gāzes, elektriskā, ogļu u. c.).
- Vienmēr darbiniet izstrādājumu uz līdzenas, stabilas, karstumizturīgas un tīras virsmas.
- Pēc cepšanas: Pirms uzglabāšanas ļaujiet izstrādājumam atdzist vismaz 2 minūtes.
 - izstrādājuma transportēšana
 - iztukšojiet cepšanas trauku
 - tīriet izstrādājumu

Lietošana

Iestatīšanas instrukcija

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājssaimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram:
 - personāla virtuves zonā veikalā, birojā un citās darba vidēs;
 - lauku mājās;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
 - naktsmītnēs, kur piedāvā brokastis.
- Izmantojiet rokturus **3**, lai novietotu izstrādājumu stabilā pozīcijā.
- Neuzstādiet izstrādājumu tieši zem strāvas kontaktligzdas.
- Nekad nepieskarieties cepšanas trauka iekšpusei, vākam un produkta korpusam, kamēr ierīce darbojas.
- Ēdiena cepšanai vienmēr izmantojiet cepšanas grozu.
- Nekad neatstājiet produktu bez uzraudzības tā lietošanas laikā.
- Nekad neizmantojiet izstrādājumu ar vienu roku.
- Piepildiet cepšanas trauku ar eļļu vismaz līdz atzīmei **MIN**.
Nepārsniedziet atzīmi **MAX**.

- Piepildiet cepšanas grozu tikai līdz atzīmei **MAX**. Pretējā gadījumā eļļas temperatūra cepšanas traukā pārāk pazeminās un paildzinās cepšanas process. Cepamajā ēdienā uzsūcas vairāk eļļas.
- Izmantojiet tikai piemērotas eļļas, piemēram:
 - rapšu eļļu
 - augu eļļu
 - saulespuķu eļļu
- Nekad nelietojiet:
 - vecus vai netīrus cepamos taukus un eļļas
 - nepiemērotus taukus un eļļas (piemēram, margarīns, sviests vai olīveļļa)
 - jauktas dažādas eļļas
 - sajauktas vecās un jaunās eļļas
 - cietos taukus
 - dzīvnieku taukus
 Karsējot, tie var aizdegties.
- Eļļa var sakarst līdz vairāk nekā +190 °C. Pārļiecinieties, ka eļļa ir izturīga pret augstām temperatūrām.
- Ja eļļa aizdegas, to nekādā gadījumā nedrīkst dzēst ar ūdeni. Uzlieciet izstrādājumam vāku vai pārklājiet to ar uguni vai vilnas segu, lai nodzēstu ugunsgrēku.

- Karsēšanas un cepšanas laikā var rasties eļļas izšļakstīšanās.
- Sildīšanas un cepšanas laikā vākam jābūt aizvērtam, lai izvairītos no karstās eļļas izšļakstīšanās.
- Pēc lietošanas un pirms tīrīšanas atvienojiet strāvas kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas.
- Notīriet izstrādājumu pēc katras lietošanas reizes (skatiet sadaļu „Tīrīšana”).

● **Pirmā izstrādājuma uzstādīšanas reize**

● **Izstrādājuma izpakošana un pamatīrīšana**

1. Izņemiet izstrādājumu no iepakojuma un noņemiet visus iepakojuma un plastmasas ietinamos materiālus.
2. Pārbaudiet, vai visas sarakstā uzskaitītās daļas ir iekļautas komplektācijā (skatīt nodaļu „Komplektācijas saturs”).
3. Pārbaudiet, vai izstrādājums un visas tā daļas ir labā stāvoklī; ja tiek konstatēti bojājumi vai defekti, nelietojiet izstrādājumu, rīkojieties, kā aprakstīts nodaļā „Garantija”.
4. Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet visas izstrādājuma daļas atbilstoši nodaļā „Tīrīšana” sniegtajām norādēm.

● **Sagatavošana**

● **Roktura piestiprināšana/ noņemšana**

- ① **INFORMĀCIJA:** Pirms lietošanas piestipriniet rokturi [10] pie cepšanas groza [11].

Pievienošana

1. Turiet un saspiediet roktura [10] stieņus kopā. Ielieciet roktura stieņus cepšanas groza cilpiņās [11].
2. Atlaidiet un ielieciet roktura [10] stieņus cepšanas groza [11] caurumos.

Atvienošana

- Saspiediet un turiet roktura [10] stieņus kopā. Izņemiet roktura stieņus no cepšanas groza caurumiem [11].

● **Lietošana**

① **INFORMĀCIJA:**

- Iespējamās ražošanas atliekas sākotnējās palaišanas laikā var izraisīt smaku veidošanos. Tas ir normāli un nenorāda uz izstrādājuma darbības traucējumiem. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.
- Akrilamīds ir iespējami kancerogēna viela, kas veidojas, reaģējot ar aminoskābēm, cepot pārtikas produktus ar augstu cietais saturu. Akrilamīda veidošanās ievērojami palielinās temperatūrā virs +180 °C.
- Necepiet pārtikas produktus ar augstu cietais saturu, piemēram, kartupeļus frī, temperatūrā, kas iestatīta virs +170 °C. Pārtikas produkti jācep tikai līdz zeltaini dzeltenai krāsai, nevis tumši vai brūni. Tas ir vienīgais veids, kā panākt gatavošanas procesā zemu akrilamīda līmeni.
- Izstrādājums pārslēdzas izslēgtā režīmā, tiklīdz tas ir pievienots strāvas avotam, un slēdzis 8 paliek ● pozīcijā.

● **Cepamās eļļas uzkaršēšana**

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

- Nekad nepieskarieties šādām sastāvdaļām, kamēr izstrādājums darbojas vai ir karsts:
 - cepšanas trauka iekšpusei [2]
 - vākam [12]
 - izstrādājuma korpusam
- Cepšanas procesā rodas karsts tvaiks. Tvaiks tiek izvadīts caur metāla filtru [1]. Ievērojiet drošu attālumu no tvaika.
- Piepildiet cepšanas trauku [2] ar eļļu vismaz līdz atzīmei **MIN**. Nepārsniedziet atzīmi **MAX**.

① **INFORMĀCIJA:**

- Nepieciešamā cepšanas temperatūra atšķiras atkarībā no:
 - ēdiena lieluma
 - ēdiena tekstūras
 - ēdiena daudzumaSkatiet tabulu "Ieteikumi ēdiena cepšanai".
 - Eksploataācijas laikā: ☞ Kontrollampīna [7] ik pa laikam iedegas un nodziest. Tas norāda, ka notiek izstrādājuma uzkaršēšana līdz gatavošanas temperatūrai.
 - ☞ Kontrollampīna [7] iedegas, kad temperatūras regulators [5] ir iestatīts uz **MIN** vai siltuma līmeņa diapazona apakšējā daļā.
 - Iestatiet temperatūras regulatoru [5] vēlamajā temperatūras pozīcijā: ☞ Kontrollampīna [7] nodziest, līdz tiek sasniegta vajadzīgā temperatūra.
1. Ielieciet cepšanas grozu [11] cepšanas traukā [2].
 2. Uzpildiet cepšanas trauku [2] ar piemērotu eļļu.
 3. Aizveriet vāku [12].
 4. Pagrieziet temperatūras regulatoru [5] pozīcijā **MIN**.
 5. Iespraudiet kontaktdakšu [4] piemērotā strāvas kontaktligzdā.
 6. Pārslēdziet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi [8] pozīcijā **I**.
 - ☞ Kontrollampīna [6] iedegas sarkanā krāsā.
 - ☞ Kontrollampīna [7] iedegas zaļā krāsā.

7. Izvēlieties vēlamo temperatūru atkarībā no cepamā ēdiena (skatiet sadaļu "Ieteikumi ēdiena cepšanai").
8. Pagrieziet temperatūras regulatoru [5] vēlamajā pozīcijā. Kontrollampīna [7] nodziest.
- Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra: Kontrollampīna [7] iedegas zaļā krāsā.

Kontrollampīna	Statuss
[6] ieslēgta (sarkans)	Produkts ieslēgts
[6] izslēgta	Izstrādājums izslēgts
[7] izslēgta	Notiek produkta uzsildīšana
[7] ieslēgta (zaļa)	Iestatītā temperatūra ir sasniegta vai temperatūra nav iestatīta.

● Ēdiena cepšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Sildīšanas un cepšanas laikā: Turiet vāku [12] aizvērtu, lai izvairītos no karstās eļļas izšļakstīšanās.
- Izmantojiet izstrādājumu tikai ar sausām rokām.
- Lai izvairītos no traumām, izvairieties no saskares ar karstu eļļu.
- Nekad nepārvietojiet izstrādājumu, kad tas darbojas vai ir uzpildīts ar karstu eļļu.
- Piepildiet cepšanas grozu [11] tikai līdz atzīmei **MAX**. Pretējā gadījumā eļļas temperatūra cepšanas traukā [2] pārāk pazeminās un paildzinās cepšanas process. Cepamajā ēdienā uzsūcas vairāk eļļas.

① INFORMĀCIJA:

- Cepšanas grozam [2] un cepamajam ēdienam jābūt sausiem, kad tos ieliek karstajā eļļā.

- Panēts ēdiens: Panējumam pēc iespējas ciešāk jāpielīp pie ēdiena. Jebkura panējuma kārtiņa, kas cepšanas laikā nokrīt no ēdiena, piesārņo eļļu.

- Dziļi sasaldēti pārtikas produkti: Noņemiet ledu vai kušanas ūdeni.
- Lai iegūtu vienmērīgus gatavošanas rezultātus: Sagriežiet gaļu, zivis un dārzeņus mazos gabaliņos.
- Temperatūras iestatīšana: Skatiet norādījumus, kas sniegti uz ēdiena iepakojuma, vai tabulu "Ieteikumi ēdiena cepšanai cepeškrāsnī".

1. Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra: Kontrollampīna [7] iedegas zaļā krāsā.
2. Atveriet vāku [12]: Nospiediet vāka atbrīvošanas pogu [9].
3. Noņemiet cepšanas grozu [11] no cepšanas trauka [2].
4. Ielieciet cepamo pārtiku cepšanas grozā [11].
5. Ielieciet cepšanas grozu [11] cepšanas traukā [2].
6. Aizveriet vāku [12].

● Pēc ēdiena cepšanas

⚠ UZMANĪBU! Traumas gūšanas risks!

Lai izņemtu ēdienu no cepšanas groza [11], izmantojiet piemērotus virtuves piederumus (piemēram, virtuves kņables).

1. Pagrieziet temperatūras regulatoru [5] pozīcijā **MIN**.
2. Pārslēdziet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi [8] pozīcijā **○**.
 Kontrollampīna [6] nodziest.
 Kontrollampīna [7] nodziest.
3. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu [4] no strāvas kontaktligzdas.
4. Atveriet vāku [12]: Nospiediet vāka atbrīvošanas pogu [9].
5. Lēnām izceliet cepšanas grozu [11] no eļļas.
6. Lai notecinātu: Pakariet cepšanas groza kronšteinu [11] pie cepšanas trauka [2] priekšējās malas.
7. Kad eļļa ir notecējusi: Ielieciet ēdienu bļodā.
8. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.

● Ieteikumi ēdiena cepšanai

Pārtikas produkts	Temperatūra	Svars	Laiks
Dārzeni 	+140 °C	250 g	3–4 min.
Sīpoli	+140 °C	250 g	3 min.
Garneles 	+150 °C	250 g	4 min.
bekons 	+160 °C	200 g	3 min.
Sagriezta gaļa	+160 °C	300 g	3 min.
Vistas kājas 	+170 °C	250 g	10–12 min.
Vistu spārniņi	+170 °C	250 g	10 min.
Vistas fileja	+170 °C	250 g	10 min.
Vistas strēmelītes	+170 °C	250 g	10 min.
Frī kartupeļi 	+170 °C	120–450 g	12–15 min.
Zivs fileja	+190 °C	300 g	3 min.
Steiks 	+190 °C	200 g	4 min.

● Problēmu novēršana

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Izstrādājums nedarbojas.	Strāvas kontaktdakša  nav pievienota elektrotīkla kontaktligzdai.	Pievienojiet strāvas kontaktdakšu  strāvas kontaktligzdai.
Ēdiens ir jēls vai nevienmērīgi pagatavots.	Tika izmantota pārāk daudz pārtikas.	Samaziniet ēdiena daudzumu un vienmērīgi sadaliet.
	Cepšanas temperatūra ir pārāk zema.	Palieliniet cepšanas temperatūru.
Frī kartupeļi nav ne cepti, ne kraukšķīgi.	Tika izmantots nepareizs kartupeļu veids.	Izmantojiet cita veida kartupeļus.
	Kartupeļi frī ir pārāk lieli.	Sagrieziet frī kartupeļus mazākos vai plānākos frī kartupeļos.

● **Tīrīšana**

⚠ BRĪDINĀJUMS! Elektriskās strāvas trieciena risks! Pirms tīrīšanas: Vienmēr atvienojiet strāvas kontaktdakšu **4** no strāvas kontaktligzdas.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Apdedzināšanās draudi! Netīriet izstrādājumu uzreiz pēc tā izmantošanas. Pirms uzglabāšanas ļaujiet izstrādājumam atdzist vismaz 2 minūtes.

⚠ PAZIŅOJUMS! Izstrādājuma bojājuma risks!

- Nemērciet izstrādājuma elektriskās daļas ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.
- Neļaujiet ūdenim vai citiem šķidrumiem iekļūt izstrādājuma iekšpusē.

- Neizmantojiet abrazīvus un agresīvus tīrīšanas līdzekļus.

Izlietotās eļļas izņemšana no izstrādājuma

❗ INFORMĀCIJA:

- ☐ Neizlejiet eļļu kanalizācijā vai tualetē. Eļļa sacietē un var aizsprostot notekas.
 - ☐ Nelejiet eļļu tieši atkritumu tvertnē. Ielieciet to oriģinālajā iepakojumā vai plastmasas maisiņā.
 - ☐ Nogādājiet eļļu uz tai paredzētu izlietotās eļļas savākšanas punktu.
1. Izlejiet eļļu no cepšanas trauka **2**.
 2. Eļļu utilizējiet saskaņā ar vietējiem noteikumiem.

● **Tīrīšana**

Daļa	Tīrīšanas metode
Korpuss Cepšanas trauks 2	☐ Noslaukiet daļas ar nedaudz samitrinātu lupatiņu. ☐ Ja nepieciešams, uzlejiet uz lupatiņas saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Pēc tam noslaukiet daļas ar mitru lupatiņu bez mazgāšanas līdzekļa. ☐ Rūpīgi nosusiniet visas daļas.
Cepšanas grozs 11 Rokturis 10	☐ Atvienojiet rokturi 10 no cepšanas groza 11 (skatiet sadaļu "Roktura pievienošana/noņemšana"). ☐ Notīriet rokturi 10 un cepšanas grozu 11 ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. ☐ Noslaukiet rokturi 10 un cepšanas grozu 11 ar tīru ūdeni. ☐ Rūpīgi nosusiniet rokturi 10 un cepšanas grozu 11. ■ Cepšanas grozu 11 var arī mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
Metāla filtrs 1 Vāks 12	☐ Vāku 12 noņemšana no izstrādājuma: Lai atvērtu vāku, nospiediet vāka atbrīvošanas pogu 9. Pavelciet vāku uz augšu un ārā no eņģēm. ☐ Notīriet metāla filtru 1 un vāku 12 ar maigu mazgāšanas līdzekli un drānu vai sūkli.

● **Uzglabāšana**

- ☐ Izstrādājums pirms uzglabāšanas ir jānotīra.
- ☐ Uzglabājiet produktu oriģinālajā iepakojumā, kad to neizmantojat.
- ☐ Uzglabājiet produktu sausā, bērniem nepieejamā vietā.

● **Utilizācija**

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.



Šķirojot atkritumus, ievērojiet marķējumus uz iepakojuma materiāliem, kas ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un numuriem (b) ar šādu nozīmi:
1–7: plastmasas / 20–22: papīrs un kartons / 80–98: saistvielas.



Informāciju par noliecotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.



Kad izstrādājums ir noliecots, vides aizsardzības nolūkā neizmetiet to sadzīves atkritumos, bet gan veiciet pienācīgu utilizāciju. Informāciju par atkritumu nodošanas vietām un to darbalaikiem varat saņemt savā pašvaldībā.

● **Garantija**

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarīšanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopots.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kārtidži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

● **Rīcība garantijas gadījumā**

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājat kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 516662_2510).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

● **Serviss**

LV Serviss Latvijā
Tālr.: 8000 5808
E-pasts: owim@lidl.lv



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite 111
Einleitung	Seite 112
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 112
Lieferumfang	Seite 112
Liste der Teile	Seite 112
Technische Daten	Seite 112
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite 112
Inbetriebnahme	Seite 118
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite 118
Vorbereitung	Seite 118
Griff anbringen/abnehmen	Seite 118
Bedienung	Seite 118
Frittieröl erhitzen	Seite 118
Lebensmittel frittieren	Seite 119
Nach dem Frittieren von Lebensmitteln	Seite 120
Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln	Seite 120
Fehlerbehebung	Seite 121
Reinigung	Seite 121
Reinigung	Seite 121
Lagerung	Seite 122
Entsorgung	Seite 122
Garantie	Seite 123
Abwicklung im Garantiefall	Seite 123
Service	Seite 123

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)	Hz	Hertz (Netzfrequenz)
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)	W	Watt
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)		Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial oder dem Produkt.
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.		Der Frittierkorb 11 ist spülmaschinengeeignet.
	Gefahr – Risiko eines Stromschlags!		Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	VORSICHT: Heiße Oberfläche! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

MINI-FRITTEUSE

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. 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 das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Produkt ist zum Garen von Lebensmitteln in heißem Öl bei einer Temperatur bis maximal 190 °C vorgesehen.
- Das Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt. Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwendungszwecke, die nicht in der Bedienungsanleitung genannt werden, können das Produkt beschädigen oder schwerwiegende Verletzungen verursachen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Mini-Fritteuse
- 1 Deckel
- 1 Frittierkorb
- 1 Griff (Frittierkorb)
- 1 Bedienungsanleitung

● Liste der Teile

(Abb. A)

- 1 Metallfilter
- 2 Frittierbehälter
- 3 Griff
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Temperaturregler
- 6 Kontrollleuchte  (rot)
- 7 Kontrollleuchte  (grün)
- 8 Ein-/Aus-Schalter (I/O)
- 9 Deckelentriegelungstaste
- 10 Griff (Frittierkorb)
- 11 Frittierkorb
- 12 Deckel

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Bemessungsleistung:	840 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand:	0,0 W
Kapazität:	
– Für Speiseöl:	ca. 1,2 Liter bis zur MAX -Markierung
– Frittierkorb:	ca. 1 Liter



Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTES MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENS-GEFAHR UND UNFALL-GEFAHR FÜR SÄUGLINGS- UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

⚠️ WARNUNG! Dieses Produkt ist kein Spielzeug für Kinder! Kinder sind sich der Gefahren im Umgang mit elektrischen Produkten nicht bewusst.

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.

Dieses Produkt 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 Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.

⚠️ WARNUNG! Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern auf, insbesondere während des Gebrauchs und der Abkühlphase.

- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

- Versuchen Sie nicht, das Produkt selbstständig zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, wenn das Produkt beschädigt ist.

- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Waschbeckens oder in Feuchträumen auf.
- Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung und Stromstärke mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Die Anschlussleitung mit Netzstecker darf nicht mit den heißen Teilen des Produkts in Berührung kommen.
- Um eine Beschädigung der Anschlussleitung zu vermeiden, dürfen Sie sie nicht quetschen, biegen oder an scharfen Kanten scheuern.
- Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass kein ungewolltes Ziehen oder Stolpern möglich ist.

- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
 - Ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung selbst, um das Produkt vom Stromnetz zu trennen.
 - Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Schließen Sie den Netzstecker an eine leicht erreichbare Steckdose an, damit im Notfall der Netzstecker sofort gezogen werden kann.
 - Dieses Produkt ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
 - Bedienen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.
- ⚠️ WARNUNG!**
Verbrennungsrisiko!
- Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Produkt fern, während es in Betrieb ist oder abkühlt. Die zugänglichen Teile sind heiß.
 - Berühren Sie folgende Teile nicht, während das Produkt in Betrieb ist:
 - das Innere des Frittierbehälters
 - den Deckel
 - das Gehäuse des Produkts
 - Während des Frittierens entsteht heißer Dampf. Der Dampf wird durch den Metallfilter freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
 - Heißes Öl führt zu schweren Verbrennungen, da es wesentlich heißer ist als kochendes Wasser.
 - Wenn Wasser in das heiße Öl tropft, führt dies zu Spritzern. Lassen Sie niemals Wasser in das heiße Öl tropfen.
 - Der Frittierkorb und das Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie in das heiße Öl gegeben werden. Insbesondere bei tiefgefrorenen Lebensmitteln sollte jegliches Eis oder Schmelzwasser entfernt werden.
 - Das Produkt muss vor der Verwendung trocken sein, um eine Explosion zu vermeiden.
 - Bedienen Sie das Produkt nur mit trockenen Händen.

- Vermeiden Sie den Kontakt mit dem heißen Öl, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Produkt niemals, wenn es in Betrieb oder mit heißem Öl gefüllt ist.

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!

- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (z. B. Gardinen, Tischdecken) auf.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Produkt während des Betriebs nicht abgedeckt werden.
- Wenn Sie Rauch oder ungewöhnliche Geräusche bemerken, trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz. Lassen Sie das Produkt vor der weiteren Verwendung von einem Fachmann überprüfen.
- Im Falle eines Brandes ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ergreifen Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Produkts nicht ab. Stellen Sie sicher, dass das Produkt ausreichend belüftet ist. Stellen Sie das Produkt nach dem Gebrauch nicht in einen Schrank.

- Legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, um ein Feuer zu vermeiden.

Aufstellhinweise

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Benutzen Sie die Griffe **3**, um das Produkt in eine stabile Position zu bringen.
- Stellen Sie das Produkt nicht direkt unter einer Steckdose auf.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf Kochplatten (Gas, Elektro, Kohle usw.) auf.
- Betreiben Sie das Produkt immer auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und sauberen Oberfläche.

- Nach dem Frittieren: Lassen Sie das Produkt mindestens 2 Stunden abkühlen, bevor Sie:
 - das Produkt transportieren
 - den Frittierbehälter leeren
 - das Produkt reinigen

Betrieb

- Berühren Sie niemals das Innere des Frittierbehälters, den Deckel und das Gehäuse des Produkts, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie zum Frittieren von Speisen immer den Frittierkorb.
- Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie das Produkt niemals ohne Öl.
- Füllen Sie den Frittierbehälter mindestens bis zur Markierung **MIN** mit Öl. Die Markierung **MAX** darf nicht überschritten werden.
- Füllen Sie den Frittierkorb nur bis zur Markierung **MAX**. Andernfalls sinkt die Öltemperatur im Frittierbehälter zu stark ab und der Frittiervorgang dauert länger. Das Frittiergut nimmt dann mehr Öl auf.

- Verwenden Sie nur geeignete Öle, wie z. B.:
 - Rapsöl
 - pflanzliches Öl
 - Sonnenblumenöl
- Verwenden Sie niemals:
 - alte oder verunreinigte Frittierfette und -öle
 - ungeeignete Fette und Öle (z. B. Margarine, Butter oder Olivenöl)
 - unterschiedliche, vermischte Öle
 - vermischte, alte und neue Öle
 - festes Fett
 - tierisches Fett

Diese können sich beim Erhitzen entzünden.
- Das Öl kann über +190 °C heiß werden. Stellen Sie sicher, dass das Öl dieser hohen Temperatur standhält.
- Wenn Öl in Brand gerät, darf es niemals mit Wasser gelöscht werden. Legen Sie den Deckel auf das Produkt oder decken Sie das Produkt mit einer Feuer- oder Wolldecke ab, um das Feuer zu löschen.
- Beim Erhitzen und Frittieren können Ölspritzer entstehen.

- Während des Erhitzens und Frittierens muss der Deckel geschlossen sein, um Spritzer des heißen Öls zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Produkt nach jeder Verwendung (siehe „Reinigung“).

● **Inbetriebnahme**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

● **Vorbereitung**

● **Griff anbringen/abnehmen**

- ① **INFO:** Bringen Sie den Griff [10] vor dem Gebrauch am Frittierkorb [11] an.

Anbringen

1. Halten und drücken Sie die Stangen des Griffs [10] zusammen. Stecken Sie die Stangen des Griffs in die Ösen am Frittierkorb [11].
2. Lösen Sie die Stangen des Griffs [10] und stecken Sie die Stangen in die Löcher des Frittierkorbs [11].

Abnehmen

- Drücken und halten Sie die Stangen des Griffs [10] zusammen. Entfernen Sie die Stangen des Griffs aus den Ösen des Frittierkorbs [11].

● **Bedienung**

① **INFO:**

- Mögliche Produktionsrückstände führen zu einer Geruchsbildung bei der Inbetriebnahme. Dies ist normal und deutet nicht auf eine Fehlfunktion des Produkts hin. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Acrylamid ist eine möglicherweise krebserregende Substanz, die durch eine Reaktion mit Aminosäuren beim Frittieren von Lebensmitteln mit hohem Stärkegehalt entsteht. Bei Temperaturen über +180 °C nimmt die Bildung von Acrylamid stark zu.
- Frittieren Sie Lebensmittel mit hohem Stärkegehalt, zum Beispiel Pommes frites, nicht bei einer Temperatureinstellung über +170 °C. Die Lebensmittel sollten nur goldgelb statt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so kann der Acrylamidgehalt beim Kochen niedrig gehalten werden.
- Das Gerät schaltet in den ausgeschalteten Modus, wenn es an die Stromquelle angeschlossen wird und der Ein-/Ausschalter [8] in der ● Position bleibt.

● **Frittieröl erhitzen**

⚠ WARNUNG!

- Berühren Sie folgende Teile nicht, während das Produkt in Betrieb ist:
 - das Innere des Frittierbehälters [2]
 - den Deckel [12]
 - das Gehäuse des Produkts
- Während des Frittierens entsteht heißer Dampf. Der Dampf wird durch den Metallfilter [1] freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Füllen Sie den Frittierbehälter [2] mindestens bis zur Markierung **MIN** mit Öl. Die Markierung **MAX** darf nicht überschritten werden.

INFO:

- Die benötigte Frittier-Temperatur variiert je nach:
 - der Größe des Lebensmittels
 - Beschaffenheit des Lebensmittels
 - der Menge der Lebensmittel
 Beachten Sie die Tabelle „Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln“.
 - Während des Betriebs: Die Kontrollleuchte  7 leuchtet auf und erlischt von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Produkt bis zur eingestellten Temperatur aufgewärmt wird.
 - Die Kontrollleuchte  7 leuchtet auf, wenn der Temperaturregler 5 auf **MIN** oder in den unteren Bereich des Heizstufenbereichs eingestellt ist.
 - Sobald Sie den Temperaturregler 5 auf die gewünschte Position eingestellt haben: Die Kontrollleuchte  7 erlischt, bis die Temperatur erreicht ist.
1. Setzen Sie den Frittierkorb 11 in den Frittierbehälter 2.
 2. Füllen Sie den Frittierbehälter 2 mit geeignetem Öl.
 3. Schließen Sie den Deckel 12.
 4. Drehen Sie den Temperaturregler 5 auf die Position **MIN**.
 5. Verbinden Sie den Netzstecker 4 mit einer geeigneten Steckdose.
 6. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter 8 auf Position **I**.
Die Kontrollleuchte  6 leuchtet rot.
Die Kontrollleuchte  7 leuchtet grün.
 7. Wählen Sie die gewünschte Temperatur je nach dem zu frittierenden Lebensmittel (siehe „Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln“).
 8. Drehen Sie den Temperaturregler 5 auf die gewünschte Position. Die Kontrollleuchte  7 erlischt.

- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist: Die Kontrollleuchte  7 leuchtet grün.

Kontrollleuchte	Status
 6  an (rot)	Produkt ist eingeschaltet
 6  aus	Produkt ist ausgeschaltet
 7  aus	Produkt heizt vor/wieder auf
 7  an (grün)	Die eingestellte Temperatur ist erreicht oder die Temperatur wurde nicht eingestellt.

● **Lebensmittel frittieren**

⚠️ WARNUNG!

- Während des Erhitzens und Frittierens: Halten Sie den Deckel 12 geschlossen, um Spritzer des heißen Öls zu vermeiden.
- Bedienen Sie das Produkt nur mit trockenen Händen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit dem heißen Öl, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Produkt niemals, wenn es in Betrieb oder mit heißem Öl gefüllt ist.
- Füllen Sie den Frittierkorb 11 nur bis zur Markierung **MAX**. Andernfalls sinkt die Öltemperatur im Frittierbehälter 2 zu stark ab und der Frittiervorgang dauert länger. Das Frittiergut nimmt dann mehr Öl auf.

INFO:

- Der Frittierbehälter 2 und das Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie in das heiße Öl gegeben werden.
- Panierte Lebensmittel: Die Panade sollte so fest wie möglich an den Lebensmitteln haften. Jede Panade, die sich während des Frittierens von den Lebensmitteln löst, verunreinigt das Öl.

- Tiefgefrorene Lebensmittel: Entfernen Sie jegliches Eis oder Schmelzwasser.
- Für gleichmäßige Garergebnisse: Schneiden Sie das Fleisch, den Fisch und das Gemüse in kleine Stücke.
- Temperatur einstellen: Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung der Lebensmittel oder die Tabelle „Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln“.

1. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist: Die Kontrollleuchte  **7** leuchtet grün.
2. Deckel **12** öffnen: Drücken Sie die Deckel-entriegelungstaste **9** nach unten.
3. Nehmen Sie den Frittierkorb **11** aus dem Frittierbehälter **2**.
4. Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb **11**.
5. Setzen Sie den Frittierkorb **11** in den Frittierbehälter **2** ein.
6. Schließen Sie den Deckel **12**.

● Nach dem Frittieren von Lebensmitteln

⚠ **VORSICHT! Verletzungsrisiko!**

Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien (z. B. eine Küchenzange), um die Lebensmittel aus dem Frittierkorb **11** zu nehmen.

1. Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Position **MIN**.
2. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** auf Position **0**.
Die Kontrollleuchte  **6** erlischt.
Die Kontrollleuchte  **7** erlischt.
3. Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.
4. Deckel **12** öffnen: Drücken Sie die Deckel-entriegelungstaste **9** nach unten.
5. Heben Sie den Frittierkorb **11** langsam aus dem Öl.
6. Zum Abtropfen: Hängen Sie den Bügel des Frittierkorbs **11** an die Vorderkante des Frittierbehälters **2**.
7. Wenn das Öl abgetropft ist: Geben Sie das Essen in eine Schüssel.
8. Lassen Sie das Produkt abkühlen.

● Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln

Lebensmittel	Temperatur	Gewicht	Zeit
Gemüse 	+140 °C	250 g	3–4 min
Zwiebeln	+140 °C	250 g	3 min
Garnelen 	+150 °C	250 g	4 min
Bacon 	+160 °C	200 g	3 min
Fleisch in Scheiben	+160 °C	300 g	3 min
Hähnchenschenkel 	+170 °C	250 g	10–12 min
Hähnchenflügel	+170 °C	250 g	10 min
Hähnchenbrustfilet	+170 °C	250 g	10 min
Hähnchenfleischstreifen	+170 °C	250 g	10 min
Pommes Frites 	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Fischfilet	+190 °C	300 g	3 min
Steak 	+190 °C	200 g	4 min

● Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt funktioniert nicht.	Der Netzstecker 4 ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Verbinden Sie den Netzstecker 4 mit einer Steckdose.
Die Lebensmittel sind roh oder ungleichmäßig gegart.	Es wurden zu viele Lebensmittel verwendet.	Verringern Sie die Menge der Lebensmittel und verteilen Sie sie gleichmäßig.
	Die Frittiertemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Frittiertemperatur.
Pommes Frites sind nicht gekocht oder knusprig.	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie eine andere Kartoffelsorte.
	Die Pommes Frites sind zu groß.	Schneiden Sie die Pommes Frites in kleinere oder dünnere Pommes Frites.

● Reinigung

WARNUNG! Stromschlagrisiko!

Vor der Reinigung: Ziehen Sie immer den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

WARNUNG! Verbrennungsrisiko!

Reinigen Sie das Produkt nicht direkt nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt mindestens 2 Stunden lang abkühlen.

ACHTUNG! Beschädigungsrisiko!

- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

Gebrauchtes Öl aus dem Produkt entfernen

INFO:

- ☐ Entsorgen Sie das Öl nicht im Abfluss oder in der Toilette. Das Öl kann sich verfestigen und Abflüsse verstopfen.
 - ☐ Gießen Sie das Öl nicht direkt in den Müll-eimer. Geben Sie das Öl in die Original-verpackung oder in einen Kunststoffbeutel.
 - ☐ Bringen Sie das Öl zu einer ausgewiesenen Sammelstelle für Altöl.
1. Gießen Sie das Öl aus dem Frittier-behälter **2** aus.
 2. Entsorgen Sie das Öl entsprechend den örtlichen Vorschriften.

● Reinigung

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse Frittierbehälter 2	☐ Wischen Sie die Teile mit einem leicht feuchten Tuch ab. ☐ Geben Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie die Teile anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ☐ Trocknen Sie die Teile gründlich ab.

Teil	Reinigungsmethode
Frittierkorb 11 Griff 10	☐ Lösen Sie den Griff 10 vom Frittierkorb 11 (siehe „Griff anbringen/abnehmen“). ☐ Reinigen Sie den Griff 10 und den Frittierkorb 11 mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. ☐ Spülen Sie den Griff 10 und den Frittierkorb 11 mit sauberem Wasser ab. ☐ Trocknen Sie den Griff 10 und den Frittierkorb 11 gründlich ab. ■ Alternativ kann der Frittierkorb 11 auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
Metallfilter 1 Deckel 12	☐ Deckel 12 vom Produkt abnehmen: Drücken Sie die Deckel-entriegelungstaste 9 nach unten, um den Deckel zu öffnen. Ziehen Sie den Deckel nach oben aus den Scharnieren heraus. ☐ Reinigen Sie den Metallfilter 1 und den Deckel 12 mit einem Tuch oder Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel.

● Lagerung

- ☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- ☐ Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf, wenn es nicht verwendet wird.
- ☐ Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über

den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 516662_2510) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

