

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) (CY)

MINI DEEP FAT FRYER

User manual

(HU)

MINI OLASUTÓ

Használati útmutató

(SI)

MINI CVRTNIK

Navodila za uporabo

(CZ)

MINI FRITÉZA

Návod k použití

(SK)

MINIFRITÉZA

Používateľská príručka

(HR)

MINI FRITEZA

Korisnički priručnik

(RS)

MINI FRITEZA

Korisnički priručnik

(MK)

МИНИ ФРИТЕЗА

Прирачник за корисници

(AL)

MINI-FRITEZË

Manuali i përdorimit

(RO)

FRITEUZĂ MINI

Manual de utilizare

(BG)

МИНИ ФРИТЮРНИК

Ръководство за потребителя

(GR) (CY)

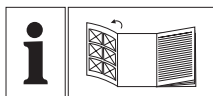
ΦΡΙΤΕΖΑ ΜΙΝΙ

Εγχειρίδιο χρήστη

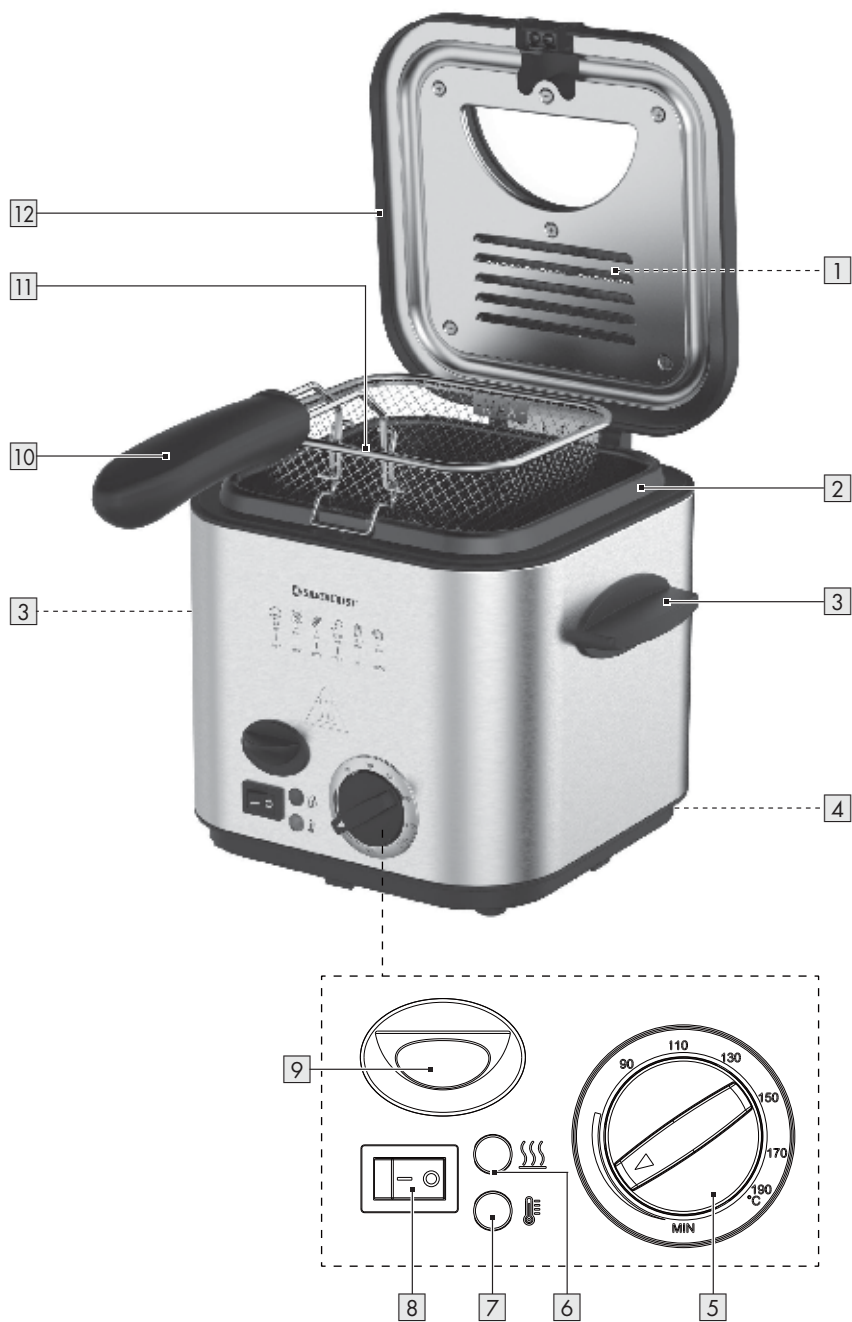
(DE) (AT) (BE) (CH)

MINI-FRITEUSE

Bedienungsanleitung



GB/CY	User manual	Page	5
HU	Használati útmutató	Oldal	18
SI	Navodila za uporabo	Stran	31
CZ	Návod k použití	Strana	45
SK	Používateľská príručka	Strana	58
HR	Korisnički priručnik	Stranica	71
RS	Korisnički priručnik	Strana	84
MK	Прирачник за корисници	Страница	98
AL	Manuali i përdorimit	Faqja	113
RO	Manual de utilizare	Pagina	126
BG	Ръководство за потребителя	Страница	139
GR/CY	Εγχειρίδιο χρήστη	Σελίδα	155
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	170

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:	approx. 1.2 litres to MAX marking
– Frying basket:	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 **O** 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 quantity
 Refer 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



Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: owim@lidl.com.cy



Serbian mark of conformity



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal	19
Bevezető	Oldal	20
Rendeltetésszerű használat	Oldal	20
A csomagolás tartalma	Oldal	20
Alkatrészlista	Oldal	20
Műszaki adatok	Oldal	20
Általános biztonsági utasítások	Oldal	20
Üzembe helyezés	Oldal	25
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal	25
Előkészületek	Oldal	26
A fogó felszerelése és levétele	Oldal	26
Kezelés	Oldal	26
A sütőolaj felhevítése	Oldal	26
Élelmiszerek olajsütése	Oldal	27
Az élelmiszerek olajsütése után	Oldal	27
Ajánlások élelmiszerek olajsütéséhez	Oldal	28
Hibaelhárítás	Oldal	28
Tisztítás	Oldal	28
Tisztítás	Oldal	29
Tárolás	Oldal	29
Mentesítés	Oldal	29
Garancia	Oldal	30
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	30
Szerviz	Oldal	30

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

	VESZÉLY! – Magas kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezet (pl. fulladásveszély)		Váltóáram/-feszültség
	FIGYELMEZTETÉS! – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés veszélye)	Hz	Hertz (hálózati frekvencia)
	VIGYÁZAT! – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)	W	Watt
	FIGYELEM! – Lehetséges anyagi károkra hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)		Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal és a termékkel felügyelet nélkül.
	TUDNIVALÓ: Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.		A sütőkosár 11 mosogatógépben mosható.
	Veszély – Áramütésveszély!		Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
	VIGYÁZAT: Forró felületek! A használat közben a felületek felforrósodhatnak.		A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
CE	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.		Biztonsági utasítások Kezelési utasítások

MINI OLAJSZUTÓ

Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

Rendeltetésszerű használat

- A termék élelmiszerek forró olajban sütésére alkalmas, legfeljebb 190 °C-on.
- A termék kizárólag magánháztartásokban használható. A termék üzleti használatra nem alkalmas.
- A használati útmutatóban leírtaktól eltérő használati módok kárt tehetnek a termékben vagy súlyos sérülésekhez vezethetnek.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. Használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.

- 1 Mini olajszutó
- 1 Fedő
- 1 Sütőkosár
- 1 Fogó (a sütőkosárhoz)
- 1 Használati útmutató

Alkatrészlista

(A ábra)

- 1 Fém szűrő
- 2 Sütőtartály
- 3 Fogó
- 4 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 5 Hőmérséklet-szabályozó
- 6 jelzőfény (piros)
- 7 jelzőfény (zöld)
- 8 Be-/kikapcsológomb (I/O)
- 9 Fedőnyitó gomb
- 10 Fogó (a sütőkosárhoz)
- 11 Sütőkosár
- 12 Fedő

Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Névleges teljesítmény:	840 W
Teljesítményfelvétel off (kikapcsolt) üzemmódban:	0,0 W
Kapacitás: – Étolajhoz: – Sütőkosár:	kb. 1,2 liter a MAX jelölésig kb. 1 liter

Általános biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA
ELŐTT ISMERKEDJEN MEG
MINDEN BIZTONSÁGI ÉS
KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA
A TERMÉKET TOVÁBBADJA,
ADJA MELLÉ EZEKET A
DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

ÉLETVESZÉLY GYERMEKEK, KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A termék nem gyerekjáték! A gyermekek nincsenek tisztában az elektromos készülékek használatával járó veszélyekkel.

- A terméket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. A terméket akkor használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, ha folyamatos felügyeletet biztosítanak számukra. A terméket akkor használhatják csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- A 8 évesnél kisebb gyermekeket tartsa távol a terméktől és annak elektromos vezetékeitől.
- A tisztítást és felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.
- A gyermekeket tartsa felügyelet alatt, hogy azok ne játsz hassanak a termékkel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Tartsa a terméket olyan helyen, ahol kisgyermekek nem férhetnek hozzá, különösen használat közben és amíg lehül.

- A főzéshez használatos készülékeket stabil helyzetben kell elhelyezni a fogókkal (ha vannak), hogy a forró folyadék ne tudjon kifröccsenni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! **Áramütésveszély!**

- Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.
- A termék elektromos alkatrészeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ne használja a terméket, ha az sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a terméket a hálózatról, majd forduljon az eladóijához.
- Ne tegye a terméket mosdókagyló közelébe, vagy nyirkos helyiségekbe.
- Mielőtt a terméket a hálózati áramhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a feszültség és az áramerősség megfelel-e az adattáblán feltüntetett értékeknek.
- A terméket csak földelt konnektorhoz csatlakoztassa. Ügyeljen arra, hogy az elektromos csatlakozó helyesen van-e bedugva a konnektorba.
- Az elektromos vezeték és a csatlakozó nem érintkezhet a termék forró részeivel.
- Az elektromos vezeték károsodásának elkerülése érdekében azt nem szabad megtörni, meghajlítani és éles széleken áthúzni.
- Az elektromos vezetékét tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.
- Úgy vezesse el az elektromos vezetékét, hogy azt ne lehessen véletlenül megrántani és ne lehessen benne megbotlani.
- Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a veszélyek elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- A termék áramellátásának megszüntetéséhez ne az elektromos vezetékét húzza, hanem a csatlakozót.

- Az elektromos vezetékét ne tekerje a termék köré. Az elektromos csatlakozót egy könnyen hozzáférhető konnektorba dugja, hogy azt vészhelyzet esetén azonnal ki lehessen húzni.
- A termék nem használható külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.
- Ne használja a terméket nedves kézzel. Ne érjen a termékhez vizes kézzel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés kockázata!

- A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol a terméktől működés alatt, és amíg az lehűl. A hozzáférhető felületei forróak.
- A termék működése közben ne érjen a termék alábbi részeihez:
 - A sütőtartály belseje
 - A fedő
 - A termék burkolata
- Az olajsütés közben forró gőz keletkezik. A gőz a fém szűrőből távozik. Maradjon a gőztől biztonságos távolságra.
- A forró olaj súlyos égési sérüléseket okoz, mert a jóval forróbb, mint a forrásban lévő víz.

- Ha a forró olajba víz cseppen, az kifröcsögést okoz. Soha ne hagyja, hogy a forró olajba víz cseppenjen.
- A sütőkosárnak és a kisütni kívánt élelmiszereknek száraznak kell lenniük, amikor a forró olajba kerülnek. Különösen a mélyhűtött élelmiszerek esetén el kell távolítani az esetleges jeget vagy a kiolvadt vizet.
- A robbanás elkerülése érdekében a terméknek a használat előtt száraznak kell lennie.
- A terméket csak száraz kézzel kezelje.
- A sérülések elkerülése érdekében kerülje az érintkezést a forró olajjal.
- Ne mozgassa a terméket működés közben, vagy amikor abban forró olaj van.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Tűzeset kockázata!

- A terméket ne helyezze gyúlékony anyagok (pl. függönyök, asztalterítők) közelébe.
- A túlhevülés megelőzése érdekében a terméket működés közben ne takarja le.

- Ha füstöt vagy szokatlan zajokat észlel, azonnal válassza le a terméket az áramforrásról. A terméket a használat folytatása előtt vizsgálta meg egy szakemberrel.
- Tűz esetén húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból. Végezzen megfelelő tűzoltási intézkedéseket.
- Ne takarja le a termék szellőzőnyílásait. Gondoskodjon a termék megfelelő szellőzéséről. A terméket használat után ne tegye szekrénybe.
- Ne tegyen a termékre semmilyen tárgyat.
- A tűzeset elkerülése érdekében tartson legalább 50 cm távolságot más tárgyaktól.
- Reggelivel szolgáló szálláshelyeken.
- A termék stabil helyzetbe állításához használja a fogókat **3**.
- Ne helyezze a terméket közvetlenül konnektor alá.
- Ne helyezze a terméket főzőlapok (gáz-, elektromos- vagy szénüzemű stb.) főzőlapok tetejére.
- A terméket mindig egyenes, stabil, hőálló és tiszta felületen üzemeltesse.
- Olajsütés után: Hagyja a keveréket legalább 2 órán keresztül hűlni, mielőtt:
 - A terméket szállítja
 - A sütőtartályt kiüríti
 - A terméket megtisztítja

Használat

Elhelyezési tanácsok

- A termék háztartáson belüli és annak megfelelő használati módokra alkalmas, például:
 - Üzletek, irodák vagy hasonló munkahelyek alkalmazotti konyháiban;
 - Tanyaházakban;
 - Szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára;
- Működés közben soha ne érjen a sütőtartály belsejéhez, a fedőhöz és a termék burkolatához.
- Ételek olajsütéséhez mindig használja a sütőkosarat.
- A terméket használat során ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha ne használja a terméket olaj nélkül.
- A sütőtartályt legalább a **MIN** jelölésig töltsé fel olajjal. Ne töltsé fel a **MAX** jelölésen túl.

- A sütőkosarat csak a **MAX** jelölésig töltsse fel. Ellenkező esetben a sütőtartályban lévő olaj hőmérséklete túlzottan lecsökken, és az olajsütés tovább tart. Ennek következtében a sült élelmiszerek több olajat szívnak be.
- Csak arra alkalmas olajokat használjon, pl.:
 - Repceolaj
 - Növényi olaj
 - Napraforgóolaj
- Soha ne használjon:
 - Régi vagy szennyezett sütőzsírokat vagy olajokat
 - Nem alkalmas zsírokat és olajokat (pl. margarin, vaj vagy olívaolaj)
 - Különböző fajta olajok keverékét
 - Régi és új olaj keverékét
 - Szilárd zsírt
 - Állati zsírt
 Ezek felhevítéskor meggyulladhatnak.
- Az olaj hőmérséklete +190 °C fölé emelkedhet. Ügyeljen arra, hogy az olaj megtartsa ezt a magas hőmérsékletet.
- Ha az olaj meggyullad, azt tilos vízzel oltani. A tűz oltásához tegye rá a fedőt, vagy takarja le egy tűz- vagy gyapjútakaróval.
- A hevítés vagy az olajsütés során az olaj fröcsöghet.
- A hevítés és az olajsütés közben a fedőt zárva kell tartani, hogy a forró olaj ne tudjon kifröccsenni.
- Használat után és tisztítás előtt húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.
- Minden használat után tisztítsa meg a terméket (lásd a „Tisztítás” c. részt).

● **Üzembe helyezés**

● **A termék kicsomagolása és áttisztítása**

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és védőfóliát.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és hogy a csomagolás minden alkatrészt tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma” c. részt).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a „Garancia” c. fejezetben leírtak szerint.
4. Az első használat előtt tisztítsa meg a termék összes alkatrészét a „Tisztítás” c. részben leírtak szerint.

● Előkészületek

● A fogó felszerelése és levétele

- ❶ **TUDNIVALÓ:** Használat előtt rögzítse rá a fogót [10] a sütőkosárra [11].

Felszerelés

1. Fogja meg a fogó [10] szarait és nyomja őket össze. Dugja be a fogó szarait a sütőkosár [11] vágataiba.
2. Engedje ki a fogó [10] szarait, majd dugja be a szarakat a sütőkosár [11] nyílásaiba.

Levétel

- Nyomja össze a fogó [10] szarait, és tartsa meg őket. Húzza ki a fogó szarait a sütőkosár [11] vágataiból.

● Kezelés

❶ **TUDNIVALÓ:**

- Az üzembehelyezéskor a gyártási maradékanyagok miatt kellemetlen szagok keletkezhetnek. Ez azonban normális és nem utal a termék hibájára. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- Az akrilamid egy valószínűleg rákkeltő anyag, amely a magas keményítőtartalmú élelmiszerek sütésekor az aminosavakkal való reakció során képződik. Az akrilamid képződése drámaian megnő +180 °C feletti hőmérsékleten.
- Ne süsse a magas keményítőtartalmú élelmiszereket, például a hasábburgonyát, +170 °C feletti hőmérsékleten. Az élelmiszereket csak aranyárgára szabad sütni, sötétre vagy barnára nem. Csak így érhető el alacsony akrilamid képződés sütés közben.
- A termék kikapcsolt üzemmódba lép, ha be van dugva, és a be-/kikapcsológombot [8] **○** állásban marad.

● A sütőolaj felhevítése

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

- A termék működése közben ne érjen a termék alábbi részeihez:
 - A sütőtartály [2] belseje
 - A fedő [12]
 - A termék burkolata
- Az olajsütés közben forró gőz keletkezik. A gőz a fém szűrőből [1] távozik. Maradjon a gőztől biztonságos távolságra.
- A sütőtartályt [2] legalább a **MIN** jelölésig tölts fel olajjal. Ne tölts fel a **MAX** jelölésen túl.

❶ **TUDNIVALÓ:**

- Az olajsütés szükséges hőmérséklete függ:
 - Az élelmiszerek méretétől
 - Az élelmiszerek jellegétől
 - Az élelmiszerek mennyiségétőlVegye figyelembe az „Ajánlások élelmiszerek olajsütéséhez” című táblázatot.
 - Működés közben: A  jelzőfény [7] időnként kigyullad majd kialszik. Ez azt jelzi, hogy a termék felmelegszik a beállított hőmérsékletre.
 - A  jelzőfény [7] kigyullad, amikor a hőmérséklet-szabályozó [5] a **MIN** állásba, vagy a hőfoktartomány alsó területére van beállítva.
 - Amint a hőmérséklet-szabályozót [5] beállította a kívánt állásba: A  jelzőfény [7] kialszik, amíg a hőmérséklet eléri a kívánt szintre.
1. Helyezze be a sütőkosarat [11] a sütőtartályba [2].
 2. Tölts fel a sütőtartályt [2] megfelelő olajjal.
 3. Csukja le a fedőt [12].
 4. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót [5] a **MIN** állásba.
 5. Dugja be az elektromos csatlakozót [4] egy megfelelő konnektorba.
 6. A be-/kikapcsológombot [8] fordítsa az **I** állásba.
 - A  jelzőfény [6] pirosan világít.
 - A  jelzőfény [7] zölden világít.
 7. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a kisütendő élelmiszer szerint (lásd az „Ajánlások élelmiszerek olajsütéséhez” c. táblázatot).

8. Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót [5] a kívánt állásba. A [7] jelzőfény [7] kialszik.

- A kívánt hőmérséklet elérésekor: A [7] jelzőfény [7] zölden világít.

Jelzőfény	Állapot
[6] A [7] világít (pirosan)	A termék be van kapcsolva
[6] A [7] nem világít	A termék ki van kapcsolva
[7] A [7] nem világít	A termék elő- vagy újramelegszik
[7] A [7] világít (zölden)	A hőmérséklet elérte a beállított szintet, vagy nincs beállított hőmérséklet.

● Élelmiszerek olajsütése

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- A felmelegedés és az olajsütés alatt: Tartsa a fedőt [12] lecsukva, hogy az olaj ne tudjon kifröccseni.
- A terméket csak száraz kézzel kezelje.
- A sérülések elkerülése érdekében kerülje az érintkezést a forró olajjal.
- Ne mozgassa a terméket működés közben, vagy amikor abban forró olaj van.
- A sütőkosarat [11] csak a **MAX** jelölésig töltsse fel. Ellenkező esetben a sütőtartályban [2] lévő olaj hőmérséklete túlzottan lecsökken, és az olajsütés tovább tart. Ennek következtében a sült élelmiszerek több olajat szívnak be.

① TUDNIVALÓ:

- A sütőtartálynak [2] és a kisütni kívánt élelmiszereknek száraznak kell lenniük, amikor a forró olajba kerülnek.
- Panírozott élelmiszerek: A panírnak minél jobban tapadnia kell az élelmiszerekhez. Az olajsütés közben leváló panírdarabok szennyezik az olajat.
- Mélyhűtött élelmiszerek: El kell távolítani az esetleges jeget vagy a kiolvadt vizet.

- Az egyenletes sütési eredményekért: Vágja a húst, a halat és a zöldségeket kisebb darabokra.
- A hőmérséklet beállítása: Vegye figyelembe az élelmiszer csomagolásán található utasításokat vagy az „Ajánlások élelmiszerek olajsütéséhez” c. táblázatot.

1. A kívánt hőmérséklet elérésekor: A [7] jelzőfény [7] zölden világít.
2. A fedő [12] felnyitása: Nyomja le a fedőnyitó gombot [9].
3. Vegye ki a sütőkosarat [11] a sütőtartályból [2].
4. Tegye bele a kisütni kívánt élelmiszereket a sütőkosárba [11].
5. Helyezze be a sütőkosarat [11] a sütőtartályba [2].
6. Csukja le a fedőt [12].

● Az élelmiszerek olajsütése után

⚠ **VIGYÁZAT! Sérülésveszély!** Amikor az élelmiszereket a sütőkosárból [11] kiveszi, használjon megfelelő konyhai eszközöket (pl. konyhai fogót).

1. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót [5] a **MIN** állásba.
2. A be-/kikapcsológombot [8] fordítsa az **0** állásba.
A [7] jelzőfény [6] kialszik.
A [7] jelzőfény [7] kialszik.
3. Húzza ki az elektromos csatlakozót [4] a konnektorból.
4. A fedő [12] felnyitása: Nyomja le a fedőnyitó gombot [9].
5. Óvatosan emelje ki a sütőkosarat [11] az olajból.
6. A lecsepegtetéshez: Akassza be a sütőkosár [11] akasztóját a sütőtartály [2] elülső szélére.
7. Miután az olaj lecsepegett: Tegye be az ételt egy tábla.
8. Hagyja a terméket lehűlni.

● Ajánlások élelmiszerek olajsütéséhez

Élelmiszer	Hőmérséklet	Súly	Idő
Zöldség 	+140 °C	250 g	3–4 min
Vöröshagyma	+140 °C	250 g	3 min
Garnéla 	+150 °C	250 g	4 min
Szalonna 	+160 °C	200 g	3 min
Szeletelt hús	+160 °C	300 g	3 min
Csirkecomb 	+170 °C	250 g	10–12 min
Csirkeszárny	+170 °C	250 g	10 min
Csirkemellfilé	+170 °C	250 g	10 min
Csirkehúscsík	+170 °C	250 g	10 min
Sült burgonya 	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Halfilé	+190 °C	300 g	3 min
Marhaszelet 	+190 °C	200 g	4 min

● Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A termék nem működik.	Az elektromos csatlakozó  nincs bedugva a konnektorba.	Dugja be az elektromos csatlakozót  egy konnektorba.
Az élelmiszer nyers vagy egyenetlenül sült át.	Túl sok élelmiszert helyezett be.	Vegyen ki az élelmiszerből, majd ossza el egyenletesen.
	Az olajsütés hőmérséklete túl alacsony.	Növelje az olajsütés hőmérsékletét.
A sült burgonya nem főtt meg vagy nem ropogós.	Nem a megfelelő burgonyafajtát választotta.	Használjon másik fajta burgonyát.
	A burgonya túl nagy méretű.	Vágja a burgonyát kisebb vagy vékonyabb darabokra.

● Tisztítás

FIGYELMEZTÉS! Áramütésveszély!

Tisztítás előtt: Mindig húzza ki az elektromos csatlakozót  a konnektorból.

FIGYELMEZTÉS! Égési sérülés

kockázata! Ne tisztítsa a terméket közvetlenül működés után. Hagyja a terméket legalább 2 óráig hűlni.

FIGYELEM! Károsodás kockázata!

- A termék elektromos alkatrészeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ügyeljen arra, hogy víz vagy más folyadékok jussanak a termék belsejébe.
- Ne használjon súrolószereket, durva tisztítószereket vagy kemény keféket.

Az elhasznált olaj eltávolítása a termékből

① TUDNIVALÓ:

- Az olajat ne öntse a lefolyóba vagy a vécékagylóba. Az olaj megszilárdulhat és eltömítheti a lefolyókat.

- Ne öntse az olajat közvetlenül a szemetesbe. Öntse át az olajat az eredeti csomagolásába vagy egy műanyag zacskóba.
 - Juttassa el az olajat egy használt olaj gyűjtésére kijelölt gyűjtőhelyre.
1. Öntse ki az olajat a sütőtartályból [2].
 2. Selejtezze ki az olajat a helyi előírásoknak megfelelően.

● Tisztítás

Alkatrész	Tisztítási mód
Borítás Sütőtartály [2]	□ Törölje át az alkatrészeket egy enyhén nedves ruha segítségével. □ Szükség esetén tegyen a ruhára némi lágy tisztítószer. Ezután törölje át az alkatrészeket egy nedves ruhával, tisztítószer nélkül. □ Törölje az alkatrészeket alaposan szárazra.
Sütőkosár [11] Fogó [10]	□ Akassza le a fogót [10] a sütőkosárról [11] (lásd „A fogó felszerelése és levétele” c. részt). □ A fogót [10] és a sütőkosarat [11] meleg vízzel és lágy tisztítószerrel tisztítsa meg. □ Öblítse át a fogót [10] és a sütőkosarat [11] tiszta vízzel. □ Alaposan törölje a fogót [10] és a sütőkosarat [11] szárazra. ■ A sütőkosár [11] mosogatógépben is tisztítható.
Fém szűrő [1] Fedő [12]	□ A fedő [12] levétele a termékről: A fedő felnyitásához nyomja le a fedőnyitó gombot [9]. Húzza meg a fedőt felfelé, majd húzza ki a zsanérból. □ Tisztítsa meg a fém szűrőt [1] és a fedelet [12] kímélő mosogatószeres törőlkendővel vagy szivaccsal.

● Tárolás

- Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltenné.
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket tárolja száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok / 20–22: papír és karton / 80–98: kötőanyagok.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 516662_2510) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu



Szerb megfelelőségi jel



Seznam uporabljenih piktogramov	Stran	32
Uvod	Stran	33
Predvidena uporaba	Stran	33
Obseg dobave	Stran	33
Seznam delov	Stran	33
Tehnični podatki	Stran	33
Splošna varnostna navodila	Stran	33
Prva nastavitve izdelka	Stran	38
Odstranjevanje izdelka iz embalaže in osnovno čiščenje	Stran	38
Priprava	Stran	38
Pritrjevanje/odstranjevanje ročaja	Stran	38
Delovanje	Stran	38
Segrevanje olja za cvrtje	Stran	39
Cvrtje hrane	Stran	39
Po cvrtju hrane:	Stran	40
Predlogi za cvrtje hrane	Stran	40
Odpravljanje težav	Stran	41
Čiščenje	Stran	41
Čiščenje	Stran	41
Shranjevanje	Stran	42
Odstranjevanje	Stran	42
Garancija	Stran	42
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	42
Servis	Stran	42

Seznam uporabljenih piktogramov

	NEVARNOST! – Označuje nevarnost z velikim tveganjem, zaradi katere bo prišlo do smrti ali resne poškodbe, če se ji ne boste izognili (npr. nevarnost zadušitve)		Izmenični tok/napetost
	OPOZORILO! – Označuje nevarnost z zmernim tveganjem, zaradi katere lahko pride do smrti ali resne poškodbe, če se ji ne boste izognili (npr. tveganje za električni udar)	Hz	Hertz (frekvenca napajanja)
	POZOR! – Označuje nevarnost z majhnim tveganjem, zaradi katere bi lahko prišlo do manjše ali zmerne poškodbe, če se ji ne boste izognili (npr. nevarnost opekline)	W	Watt
	OPOMBA! – Opozarja na morebitno materialno škodo/poškodbe izdelka, če se ji ne boste izognili (npr. nevarnost kratkega stika)		Otrok nikoli ne puščajte samih z embalažnim materialom ali izdelkom.
	INFORMACIJE: Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Informacije« zagotavlja dodatne uporabne informacije.		Košara za cvrtje 11 je primerna za pranje v pomivalnem stroju.
	Nevarnost – tveganje za električni udar!		Varno za hrano Ta izdelek nima negativnih učinkov na okus ali vonj.
	SVARILO: Vroča površina! Površine lahko med uporabo postanejo vroče.		Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
CE	Oznaka CE označuje skladnost z veljavnimi direktivami EU, ki veljajo za ta izdelek.		Varnostne informacije Navodila za uporabo

MINI CVRTNIK

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

● Predvidena uporaba

- Izdelek je namenjen za pripravo hrane v vročem olju pri temperaturi največ 190 °C.
- Izdelek je namenjen samo za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Izdelek ni namenjen za komercialno uporabo.
- Kakršna koli druga uporaba, ki ni navedena v teh navodilih, lahko poškoduje izdelek oziroma ustvari resno tveganje za telesne poškodbe.
- Proizvajalec ne sprejema nikakršne odgovornosti za poškodbe, ki so posledica neprimerne uporabe.

● Obseg dobave

Ko izdelek odstranite iz embalaže, preverite, ali ste prejeli vse sestavne dele ter ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1 Mini cvrtnik
- 1 Pokrov
- 1 Košara za cvrtje
- 1 Ročaj (košara za cvrtje)
- 1 Uporabniški priročnik

● Seznam delov

(Sl. A)

- 1 Kovinski filter
- 2 Posoda za cvrtje
- 3 Ročaj
- 4 Omrežni kabel z omrežnim vtičem
- 5 Gumb za upravljanje temperature
- 6  Kontrolna lučka (rdeča)
- 7  Kontrolna lučka (zelená)
- 8 Stikalo za vkl./izkl. (I/O)
- 9 Gumb za sprostitvev pokrova
- 10 Ročaj (košara za cvrtje)
- 11 Košara za cvrtje
- 12 Pokrov

● Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220–240 V~, 50–60 Hz
Nazivna moč:	840 W
Poraba energije v načinu izklopa:	0,0 W
Zmogljivost: – Za olje za cvrtje: – Košara za cvrtje:	pribl. 1,2 litra do oznake MAX pribl. 1 liter



Splošna varnostna navodila

**PRED UPORABO
IZDELKA SE SEZNANITE
Z VSEMI VARNOSTNIMI
INFORMACIJAMI IN
NAVODILI ZA UPORABO!
ČE IZDELEK IZROČITE TRETJI
OSEBI, PRILOŽITE TUDI VSO
DOKUMENTACIJO!**

V primeru poškodb, ki so posledica neupoštevanja teh navodil za uporabo, je jamstveni zahtevek neveljaven! Za posledične poškodbe ne prevzemamo nikakršne odgovornosti! V primeru materialne škode ali telesnih poškodb, ki so posledica nepravilnega ravnanja oziroma neupoštevanja varnostnih navodil, ne sprejemamo nobene odgovornosti!

Otroci in osebe z omejitvami

⚠ OPOZORILO! TVEGANJE ZA SMRT OZIROMA NEVARNOST NESREČ ZA MALČKE IN OTROKE!

Otrok v bližini embalažnega materiala nikoli ne pustite brez nadzora. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve. Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti.

Ves čas naj se otroci ne približujejo izdelku in embalaži.

⚠ OPOZORILO! Ta izdelek ni igrača za otroke! Otroci se ne zavedajo nevarnosti, povezanih z rokovanjem z električnimi izdelki.

- Otroci, stari od 0 do 8 let, ne smejo uporabljati tega izdelka. Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, če so neprenehoma pod nadzorom. Ta izdelek lahko uporabljajo ljudje z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali mentalnimi sposobnostmi oziroma pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede varne uporabe izdelka in razumejo prisotna tveganja.
- Izdelek in kabel hranite zunaj dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci.
- Otroke je treba nadzorovati, da bi zagotovili, da se ne igrajo z izdelkom.
- ⚠ OPOZORILO!** Izdelek hranite izven dosega majhnih otrok, zlasti med uporabo in ohlajanjem.
- Aparati za kuhanje morajo biti nameščeni na stabilnem mestu, ročaji (če jih imajo) pa morajo biti nameščeni tako, da se prepreči razlitje vročih tekočin.

⚠ OPOZORILO! Tveganje za električni udar!

- Izdelka ne poskušajte popraviti sami. V primeru okvar lahko popravila opravi le usposobljeno osebje.
- Električnih komponent izdelka ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- Nikoli ne uporabljajte poškodovanega izdelka. Izdelek izklopite iz omrežnega napajanja in se posvetujte s svojim trgovcem, če je izdelek poškodovan.
- Izdelka ne postavljajte poleg umivalnika ali vlažnih predelov.
- Preden izdelek priključite v omrežno napajanje, preverite, ali se napetost in nazivni tok ujemata s podatki o omrežnem napajanju, ki so navedeni na tipski ploščici izdelka.
- Izdelek priključite samo v ozemljeno omrežno vtičnico. Vedno zagotovite, da je omrežni vtič priključen v stensko omrežno vtičnico.
- Omrežni kabel z omrežnim vtičem ne sme priti v stik z vročimi deli izdelka.
- Da preprečite poškodbe omrežnega kabla, ga ne stiskajte, upogibajte ali drgnite ob ostre robove.
- Omrežnega kabla ne približujte vročim površinam in odprtim plamenom.
- Omrežni kabel speljite na način, ki izključuje možnost nenamernega vlečenja ali spotikanja.
- Če je omrežni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni agent ali podobno usposobljene osebe, da preprečite nevarnost.
- Če želite izdelek izključiti iz omrežnega napajanja, povlecite omrežni vtič in ne omrežnega kabla.
- Kabla ne ovijajte okoli izdelka. Omrežni vtič priključite v zlahka dostopno omrežno vtičnico, tako da lahko v nujnem primeru omrežni vtič nemudoma izključite.
- Ta izdelek ni namenjen upravljanju s pomočjo zunanjega časovnika ali ločenega daljinskega sistema.
- Izdelka ne upravljajte z mokrimi rokami. Izdelka se ne dotikajte z mokrimi rokami.

⚠ OPOZORILO! Tveganje za opekline!

- Medtem ko je izdelek v uporabi ali se ohlaja, naj se mu otroci in hišni ljubljenci ne približujejo. Dostopni deli so vroči.
- Kadar izdelek deluje ali je še vedno vroč, se nikoli ne dotikajte naslednjih sestavnih delov:
 - notranjost posode za cvrtje,
 - pokrov,
 - ohišje izdelka.
- Med cvrtjem nastaja vroča para. Para izhaja skozi kovinski filter. Pari se ne približujte.
- Vroče olje lahko povzroči resne opekline, saj je znatno bolj vroče kot vrela voda.
- Če v vroče olje kane vode, to povzroči razlivanje. Nikoli ne dovolite, da v vroče olje kane voda.
- Košara za cvrtje in hrana, ki jo želite ocvreti, morata biti suha, ko ju položite v vroče olje. Zlasti pri zamrznjeni hrani je treba odstraniti led ali vodo, ki nastane s taljenjem ledu.
- Izdelek mora biti pred uporabo suh, da preprečite eksplozijo.
- Izdelek upravljajte samo s suhimi rokami.

- Preprečite stik z vročim oljem, da preprečite telesne poškodbe.
- Kadar izdelek deluje ali je napolnjen z vročim oljem, ga nikoli ne premikajte.

⚠ OPOZORILO! Tveganje za požar!

- Izdelka ne postavljajte v bližino vnetljivih materialov (npr. zaves, namiznih prtov).
- Da preprečite pregrevanje, izdelka med delovanjem ne pokrivajte.
- Če opazite dim ali nenavadne zvoke, izdelek nemudoma izključite iz omrežnega napajanja. Pred nadaljnjo uporabo naj izdelek pregleda strokovnjak.
- V primeru požara odstranite omrežni vtič iz omrežne vtičnice. Sprejmite ustrezne ukrepe za gašenje požara.
- Ne pokrivajte odprtih za zrak na izdelku. Zagotovite, da ima izdelek zadostno prezračevanje. Izdelka po uporabi ne nameščajte v omarico.
- Na vrh izdelka ničesar ne postavljajte.

- Izdelek naj bo vsaj 50 cm oddaljen od katerega koli drugega izdelka, da preprečite požar.

Navodila za namestitvev

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvih in podobnem, kot so:
 - kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na turističnih kmetijah;
 - s strani gostov v hotelih, motelih in drugih vrstah nastanitvenih objektov;
 - v okoljih, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.
- Izdelek s pomočjo ročajev 3 postavite v stabilen položaj.
- Izdelka ne postavite neposredno pod omrežno vtičnico.
- Izdelka ne postavljajte na grelne plošče (plinske, električne, na premog itd.).
- Izdelek vedno uporabljajte na ravni, stabilni, na vročino odporni in čisti površini.
- Po cvrtju: Izdelek naj se ohlaja najmanj 2 uri, preden:
 - izdelek premikate,
 - izpraznite posodo za cvrtje,
 - očistite izdelek.

Delovanje

- Med delovanjem se nikoli ne dotikajte notranjosti posode za cvrtje, pokrova in ohišja izdelke.
- Za cvrtje hrane vedno uporabljajte košaro za cvrtje.
- Izdelka med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Izdelka nikoli ne uporabljajte brez olja.
- Posodo za cvrtje napolnite z oljem najmanj do oznake **MIN**. Ne prekoračite oznake **MAX**.
- Košaro za cvrtje napolnite le do oznake **MAX**. V nasprotnem primeru se temperatura olja v posodi za cvrtje preveč zniža in povzroči, da proces cvrtje traja predolgo. Hrana, ki jo cvrete, bo vpila več olja.
- Uporabljajte samo primerna olja, kot so:
 - repično olje,
 - rastlinsko olje,
 - sončnično olje.
- Nikoli ne uporabite:
 - starih ali umazanih maščob in olj za cvrtje,
 - neustreznih maščob in olj (npr. margarine, masla ali olivnega olja),
 - mešanice različnih vrst olj,
 - mešanice starega in novega olja,

- trde maščobe,
- živalske maščobe.

Te maščobe se lahko med segrevanjem vnamejo.

- Olje se lahko segreje na več kot 190 °C. Prepričajte se, da je olje odporno na visoko temperaturo.
- Če se olje vname, ga ne smete nikoli gasiti z vodo. Na izdelek položite pokrov oziroma izdelek pokrijte s požarno ali volneno odejo, da pogasite požar.
- Med segrevanjem in cvrtjem lahko pride do škropljenja olja.
- Med segrevanjem in cvrtjem mora biti pokrov zaprt, da preprečite škropljenje vročega olja.
- Po uporabi in pred čiščenjem izvalcite omrežni vtič in omrežne vtičnice.
- Izdelek po vsaki uporabi očistite (glejte razdelek »Čiščenje«).

● **Prva nastavitve izdelka**

● **Odstranjevanje izdelka iz embalaže in osnovno čiščenje**

1. Izdelek odstranite iz embalaže ter odstranite ves embalažni material in plastične ovoje.
2. Preverite in se prepričajte, da so priloženi vsi navedeni deli (glejte poglavje »Obseg dobave«).

3. Preverite, ali so izdelek in vsi deli v dobrem stanju. Če zaznate poškodbo ali okvaro, izdelka ne uporabljajte, temveč sledite postopku, opisanem v poglavju »Garancija«.
4. Pred prvo uporabo vse dele izdelka očistite v skladu z opisom v poglavju »Čiščenje«.

● **Priprava**

● **Pritrjevanje/odstranjevanje ročaja**

- ❗ **INFORMACIJE:** Pred uporabo pritrdite ročaj [10] na košaro za cvrtje [11].

Pritrjevanje

1. Palici ročaja [10] pridržite in pritisnite skupaj. Palici ročaja vstavite v odprtini na košari za cvrtje [11].
2. Palici ročaja [10] sprostite in vstavite v odprtini na košari za cvrtje [11].

Odstranjevanje

- Palici ročaja [10] pritisnite in pridržite skupaj. Palici ročaja odstranite iz odprtini na košari za cvrtje [11].

● **Delovanje**

❗ **INFORMACIJE:**

- Morebitni proizvodni ostanki povzročijo nastanek vonjav pri prvi uporabi. To je normalno in ne pomeni, da je izdelek okvarjen. Zagotovite zadostno prezračevanje.
- Akrilamid je potencialno karcinogena snov, ki nastane z reakcijo aminokislin pri cvrtju živil z visoko vsebnostjo škroba. nastajanje akrilamida se znatno poveča pri temperaturah nad 180 °C.
- Živil z visoko vsebnostjo škroba, npr. ocvrtega krompirčka, ne cvrite pri temperaturi nad 170 °C. Živila ocvrite le do zlato-rjave barve in ne do temno rjave barve. To je edini stopnjami nastajanja akrilamida.
- Ko je izdelek priključen v električno omrežje, preide v način izklopa, stikalo za vklop/izklop [8] pa ostane v položaju ○.

● Segrevanje olja za cvrtje

⚠ OPOZORILO!

- Kadar izdelek deluje ali je še vedno vroč, se nikoli ne dotikajte naslednjih sestavnih delov:
 - notranjost posode za cvrtje [2],
 - pokrov [12],
 - ohišje izdelka.
- Med cvrtjem nastaja vroča para. Para izhaja skozi kovinski filter [1]. Pari se ne približujte.
- Posodo za cvrtje [2] napolnite z oljem najmanj do oznake **MIN**. Ne prekoračite oznake **MAX**.

❶ INFORMACIJE:

- Zahtevana temperatura za cvrtje se razlikuje glede na:
 - velikost hrane,
 - teksturo hrane,
 - količino hrane.

Glejte tabelo »Predlogi za cvrtje hrane«.

- Med delovanjem: Kontrolna lučka [7] se občasno prižge in ugasne. To pomeni, da se izdelek segreva na nastavljeno temperaturo.
- Kontrolna lučka [7] nastavljen na **MIN** ali je v spodnjem območju razpona ravni segrevanja.
- Takoj ko gumb za upravljanje temperature [5] nastavite v zeleni položaj: Kontrolna lučka [7] ne sveti, dokler ni dosežena temperatura.

1. Košaro za cvrtje [11] postavite v posodo za cvrtje [2].
2. Posodo za cvrtje [2] napolnite z ustreznim oljem.
3. Zaprite pokrov [12].
4. Gumb za upravljanje temperature [5] obrnite v položaj **MIN**.
5. Omrežni vič [4] priključite v ustrezno omrežno vtičnico.
6. Stikalo za vklop/izklop [8] obrnite v položaj **I**.
Kontrolna lučka [6] zasveti rdeče.
Kontrolna lučka [7] zasveti zeleno.
7. Želeno temperaturo izberite v odvisnosti od hrane, ki jo želite ocvreti (glejte razdelek »Predlogi za cvrtje hrane«).

8. Gumb za upravljanje temperature [5] obrnite v zeleni položaj. Kontrolna lučka [7] ugasne.

- Ko je dosežena zelena temperatura: Kontrolna lučka [7] zasveti zeleno.

Kontrolna lučka	Stanje
[6] Sveti (rdeče)	Izdelek je vklopljen
[6] Ne sveti	Izdelek je izklopljen
[7] Ne sveti	Izdelek se predhodno/ ponovno segreva
[7] Sveti (zeleno)	Nastavljena temperatura je dosežena oziroma temperatura ni bila nastavljena.

● Cvrtje hrane

⚠ OPOZORILO!

- Med segrevanjem in cvrtjem: Pokrov [12] naj bo zaprt, da preprečite škropljenje vročega olja.
- Izdelek upravljajte samo s suhimi rokami.
- Preprečite stik z vročim oljem, da preprečite telesne poškodbe.
- Kadar izdelek deluje ali je napolnjen z vročim oljem, ga nikoli ne premikajte.
- Košaro za cvrtje [11] napolnite le do oznake **MAX**. V nasprotnem primeru se temperatura olja v posodi za cvrtje [2] preveč zniža in povzroči, da proces cvrtje traja predolgo. Hrana, ki jo cvrete, bo vpila več olja.

❶ INFORMACIJE:

- Posoda za cvrtje [2] in hrana, ki jo želite ocvreti, morata biti suha, ko ju položite v vroče olje.
- Panirana hrana Panada se mora čim bolje držati hrane. Vsak del panade, ki med cvrtjem odleti s hrane, kontaminira olje.

- ❑ Globoko zamrznjena hrana: Odstranite led ali vodo, ki nastane pri taljenju.
- ❑ Za enakomerne rezultate cvrtja: Meso, ribe in zelenjavo narežite na majhne koščke.
- ❑ Nastavljanje temperature: Upoštevajte navodila, navedena na embalaži hrane, ali v tabeli »Predlogi za cvrtje hrane«.

1. Ko je zelena temperatura dosežena: Kontrolna lučka  **7** zasveti zeleno.
2. Odprite pokrov **12**: Gumb za sprostitev pokrova **9** pritisnite navzdol.
3. Košaro za cvrtje **11** odstranite iz posode za cvrtje **2**.
4. V košaro za cvrtje **11** dodajte hrano, ki jo želite ocvreti.
5. Košaro za cvrtje **11** vstavite v posodo za cvrtje **2**.
6. Zaprite pokrov **12**.

● Po cvrtju hrane:

⚠ SVARILO! Tveganje za telesne poškodbe! S pomočjo ustreznih kuhinjskih pripomočkov (npr. kuhinjskih klešč) odstranite hrano iz košare za cvrtje **11**.

1. Gumb za upravljanje temperature **5** obrnite v položaj **MIN**.
2. Stikalo za vklop/izklop **8** obrnite v položaj **0**.
Kontrolna lučka  **6** ugasne.
Kontrolna lučka  **7** ugasne.
3. Omrežni vtič **4** odstranite iz omrežne vtičnice.
4. Odprite pokrov **12**: Gumb za sprostitev pokrova **9** pritisnite navzdol.
5. Košaro za cvrtje **11** počasi dvignite iz olja.
6. Odcejanje: Nosilec košare za cvrtje **11** obesite na sprednji rob posode za cvrtje **2**.
7. Ko se olje odteče: Hrano prestavite v skledo.
8. Pustite, da se izdelek najprej ohladi.

● Predlogi za cvrtje hrane

Hrana	Temperatura	Weight	Time (čas)
Zelenjava 	+140 °C	250 g	3–4 min.
Čebula	+140 °C	250 g	3 min.
Kozice 	+150 °C	250 g	4 min.
Slanina 	+160 °C	200 g	3 min.
Narezano meso (rezine)	+160 °C	300 g	3 min.
Piščančja bedra 	+170 °C	250 g	10–12 min.
Piščančje perutničke	+170 °C	250 g	10 min.
Fileji piščančjih prsi	+170 °C	250 g	10 min.
Piščančji trakci	+170 °C	250 g	10 min.
Ocvrt krompirček 	+170 °C	120–450 g	12–15 min.
Ribji file	+190 °C	300 g	3 min.
Zrezek 	+190 °C	200 g	4 min.

● Odpravljanje težav

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Izdelek ne deluje.	Omrežni vtič 4 ni priključen v omrežno vtičnico.	Omrežni vtič 4 priključite v omrežno vtičnico.
Hrana je surova oziroma ni enakomerno pečena.	Uporabili ste preveliko količino hrane.	Zmanjšajte količino hrane in jo enakomerno porazdelite.
	Temperatura cvrtja je prenizka.	Zvišajte temperaturo cvrtja.
Ocvrt krompirček ni pečen ali hrustljiv.	Uporabili ste napačno vrsto krompirja.	Uporabite drugo vrsto krompirja.
	Krompirček je prevelik.	Krompirček narežite na manjše ali tanjše kose.

● Čiščenje

⚠ OPOZORILO! Tveganje za električni udar! Pred čiščenjem: Omrežni vtič **4** vedno izklopite iz omrežne vtičnice.

⚠ OPOZORILO! Tveganje za opekline! Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Izdelek naj se ohlaja najmanj 2 uri.

⚠ OPOMBA! Nevarnost poškodb izdelka!

- Električnih komponent izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- Pazite, da v notranjost izdelka ne pride voda ali druge tekočine.

- Ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil oziroma trdih krtač.

Odstranjevanje uporabljenega olja iz izdelka

① INFORMACIJE:

- ☐ Olja ne zavržite v odtok ali stranišče. Olje se strdi in lahko zamaši odtok.
 - ☐ Olja ne zlijte neposredno v koš za smeti. Dajte ga v originalno embalažo ali plastično vrečko.
 - ☐ Olje odnesite na za to namenjeno zbirno mesto.
1. Olje izlijte iz posode za cvrtje **2**.
 2. Olje zavržite v skladu z lokalnimi predpisi.

● Čiščenje

Del	Način čiščenja
Ohišje Posoda za cvrtje 2	☐ Dele očistite z nekoliko navlaženo krpo. ☐ Po potrebi na krpo dodajte blago čistilno sredstvo. Potem dele obrišite z vlažno krpo brez čistilnega sredstva. ☐ Dele temeljito osušite.
Košara za cvrtje 11 Ročaj 10	☐ Ročaj 10 odstranite s košare za cvrtje 11 (glejte razdelek »Pritrjevanje/odstranjevanje ročaja«). ☐ Ročaj 10 in košaro za cvrtje 11 očistite s toplo vodo in blagim detergentom. ☐ Ročaj 10 in košaro za cvrtje 11 sperite s čisto vodo. ☐ Ročaj 10 in košaro za cvrtje 11 temeljito osušite. ■ Košaro za cvrtje 11 lahko očistite v pomivalnem stroju.

Del	Način čiščenja
Kovinski filter 1 Pokrov 12	☐ Odstranjevanje pokrova 12 z izdelka: Gumb za sprostitvev pokrova 9 pritisnite navzdol, da odprete pokrov. Pokrov povlecite navzgor iz s tečajev. ☐ Kovinski filter 1 in pokrov 12 očistite z blagim detergentom na krpi ali gobici.

● Shranjevanje

- ☐ Pred shranjevanjem izdelek očistite.
- ☐ Kadar izdelek ni v uporabi, ga hranite v originalni embalaži.
- ☐ Izdelek shranjujte na suhem, zunaj dosega otrok.

● Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mas / 20–22: papir in karton / 80–98: vezni materiali.



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

● Garancija

● Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 516662_2510) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtini ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● Servis

SI Servis Slovenija

Tel.: 080 080917

E-Mail: owim@lidl.si



Srbska oznaka o skladnosti



Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080 080917

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

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



Seznam použitých piktogramů a symbolů	Strana	46
Úvod	Strana	47
Použití v souladu s určením	Strana	47
Rozsah dodávky	Strana	47
Seznam dílů	Strana	47
Technické údaje	Strana	47
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	47
Uvedení do provozu	Strana	52
Výrobek vybalte a vyčistěte jej	Strana	52
Příprava	Strana	52
Namontujte/odeberte rukojeť	Strana	52
Obsluha	Strana	52
Zahřejte fritovací olej	Strana	53
Fritování potravin	Strana	53
Po fritování potravin	Strana	54
Doporučení pro fritování potravin	Strana	54
Odstraňování poruch	Strana	55
Čištění	Strana	55
Čištění	Strana	55
Skladování	Strana	56
Zlikvidování	Strana	56
Záruka	Strana	56
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	57
Servis	Strana	57

Seznam použitých piktogramů a symbolů

	NEBEZPEČÍ! – Označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek smrt nebo těžké zranění (např. nebezpečí udusení)		Střídavý proud/napětí
	VAROVÁNÍ! – Označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt (např. riziko úrazu elektrickým proudem)	Hz	Hertz (síťová frekvence)
	OPATRNĚ! – Označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek lehké až střední zranění (např. nebezpečí opaření)	W	Watt
	VÝSTRAHA! – Varuje před možným poškozením majetku (např. nebezpečí zkratu)		Nikdy nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály nebo s výrobkem.
	INFO: Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.		Fritovací koš 11 je vhodný do myčky.
	Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!		Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť ani vůni.
	OPATRNĚ: Horký povrch! Povrchy se mohou během používání stát horkými.		Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
CE	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.		Bezpečnostní pokyny Pokyny pro činnost

MINI FRITÉZA

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

- Výrobek je určen k přípravě potravin v horkém oleji při maximální teplotě 190 °C.
- Tento výrobek je vhodný výhradně pro použití v soukromých domácnostech. Výrobek není určen pro komerční použití.
- Použití, která nejsou uvedena v tomto návodu na obsluhu, mohou výrobek poškodit nebo způsobit vážná zranění.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1 Mini fritéza
- 1 Víko
- 1 Fritovací koš
- 1 Rukojeť (fritovacího koše)
- 1 Návod k obsluze

● Seznam dílů

(Obr. A)

- 1 Kovový filtr
- 2 Fritovací nádoba
- 3 Rukojeť
- 4 Přípojné vedení se sířovou zástrčkou
- 5 Teplotní regulátor
- 6 Kontrolka  (červená)
- 7 Kontrolka  (zelená)
- 8 Vypínač Zap/Vyp (I/O)
- 9 Tlačítko pro odblokování víka
- 10 Rukojeť (fritovacího koše)
- 11 Fritovací koš
- 12 Víko

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Jmenovitý výkon:	840 W
Spotřeba energie ve vypnutém stavu:	0,0 W
Kapacita: – Pro jedlý olej: – Fritovací koš:	cca 1,2 litru po značku MAX cca 1 litr



Všeobecné bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI A OBSLUŽNÝMI POKYNY! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠️ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

⚠️ VAROVÁNÍ! Tento výrobek není hračka pro děti! Děti si nejsou vědomy nebezpečí v zacházení s elektrickými spotřebiči.

- Tento výrobek nesmí používat děti ve věku mezi 0 a 8 lety. Tento výrobek mohou používat děti od 8 let za předpokladu, že jsou pod neustálým dohledem.

Tento výrobek může být používán osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí, když jsou pod dozorem nebo jsou poučeny o bezpečném používání výrobku a porozuměly nebezpečím, které z toho plynou.

- Chraňte výrobek a jeho přípojné vedení před dětmi mladšími než 8 let.
- Čištění a údržbu prováděné uživatelem nesmí provádět děti.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si s výrobkem nehrály.

⚠️ VAROVÁNÍ! Výrobek uchovávejte mimo dosah malých dětí, zejména během používání a ve fázi chladnutí.

- Přístroje pro vaření by měly být umístěny ve stabilní poloze s rukojetmi (pokud jsou k dispozici), aby se zabránilo rozlití horké kapaliny.

⚠️ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

- Nepokoušejte se výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

- Neponořujte elektrické komponenty výrobku do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte v žádném případě pod tekoucí vodou.
 - Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek. Když je výrobek poškozen, oddělte ho od elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.
 - Neumísťujte přístroj v blízkosti umyvadla nebo ve vlhkých místnostech.
 - Před připojením výrobku k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí a proud odpovídají informacím na výrobním štítku výrobku.
 - Připojujte výrobek pouze k uzemněné zásuvce. Dbejte vždy na to, aby byla síťová zástrčka správně zastrčena do zásuvky.
 - Nedovolte, aby se přípojně vedení se síťovou zástrčkou dostalo do kontaktu s horkými částmi výrobku.
 - Aby nedošlo k poškození přípojněho vedení, nedrťte ho, neohýbejte ani ho netřete o ostré hrany.
 - Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.
 - Ved'te přípojně vedení tak, aby nebylo možné žádné nechtěné tahání nebo zakopnutí.
 - Když je přípojně vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickou službou nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo ohrožení.
 - Pro oddělení výrobku od sítě zatáhněte za síťovou zástrčku, nikoliv za přípojně vedení.
 - Přípojně vedení nenavíjejte kolem výrobku. Připojte síťovou zástrčku k snadno přístupné zásuvce, aby bylo možné v případě nouze síťovou zástrčku ihned vytáhnout.
 - Výrobek není určen k provozu s pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
 - Nepoužívejte výrobek mokrýma rukama. Nedotýkejte se výrobku mokrýma rukama.
- ⚠ VAROVÁNÍ! Riziko popálení!**
- Udržujte děti a zvířata mimo dosah výrobku, když je v provozu, nebo když se chladí. Přístupné části jsou horké.
 - Během provozu výrobku se nedotýkejte následujících částí:
 - Vnitřek fritovací nádoby

- Víko
- Kryt výrobku
- Při fritování se vytvářejí horké páry. Pára se uvolňuje přes kovový filtr. Udržujte bezpečnou vzdálenost od páry.
- Horký olej způsobuje vážné popáleniny, protože je mnohem teplejší než vroucí voda.
- Pokud do horkého oleje kape voda, dochází k rozstříku. Nikdy nedovolte, aby voda kapala do horkého oleje.
- Fritovací koš a jídlo musí být suché, když jsou vkládány do horkého oleje. Zejména ze zmrazených potravin je třeba odstranit led nebo tající vodu.
- Výrobek musí být před použitím suchý, aby nedošlo k výbuchu.
- Obsluhujte výrobek jen se suchýma rukama.
- Vyhněte se kontaktu s horkým olejem, abyste předešli zranění.
- Výrobkem nikdy nepohybujte, pokud je v provozu nebo je naplněn horkým olejem.
- Aby se zabránilo přehřátí, nesmí být výrobek při provozu zakryt.
- Pokud si všimnete kouře nebo nezvyklých zvuků, odpojte výrobek okamžitě od sítě. Před dalším použitím nechte výrobek zkontrolovat odborníkem.
- V případě požáru vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Přijměte vhodná protipožární opatření.
- Ventilační otvory výrobku nezakrývejte. Zajistěte, aby byl výrobek dostatečně větrán. Výrobek nedávejte po použití do skříně.
- Na výrobek nepokládejte žádné předměty.
- Dodržujte vzdálenost alespoň 50 cm od ostatních předmětů, abyste zabránili vzniku požáru.

Instalační pokyny

- Tento výrobek je určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a pro podobné aplikace, jako například:
 - V kuchyňkách pro spolupracovníky, v obchodech, kancelářích a jiných živnostenských oblastech;
 - V zemědělských usedlostech;

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko požáru!**

- Nestavte výrobek do blízkosti hořlavých materiálů (např. jako jsou záclony, ubrusy).

- Zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
- V penzionech se snídání.
- Pomocí rukojetí **3** uveďte výrobek do stabilní polohy.
- Neumísťujte výrobek přímo pod elektrickou zásuvku.
- Nestavte výrobek na varné desky (plynového, elektrického nebo uhelného sporáku atd.).
- Provozujte výrobek vždy na rovném, stabilním, tepelně odolném a čistém povrchu.
- Po fritování: Před použitím nechte výrobek alespoň 2 hodiny vychladnout:
 - Výrobek přepravovat
 - Vyprazdňovat fritovací nádobu
 - Čistit výrobek
- Naplňte fritovací nádobu alespoň ke značce **MIN** olejem. Značka **MAX** nesmí být překročena.
- Fritovací koš plňte pouze po značku **MAX**. Jinak teplota oleje ve fritovací nádobě klesne příliš nízkou a fritování bude trvat déle. Fritované potraviny pak budou absorbovat více oleje.
- Používejte pouze vhodné oleje, např.:
 - Řepkový olej
 - Rostlinný olej
 - Slunečnicový olej
- Nikdy nepoužívejte:
 - Staré nebo kontaminované fritovací tuky a oleje
 - Nevhodné tuky a oleje (např. margarín, máslo nebo olivový olej)
 - Různé smíšené oleje
 - Směs starých a nových olejů
 - Tuhý tuk
 - Živočišný tuk

Ty se mohou při zahřátí vznítit.

- Olej se může zahřát na teplotu vyšší než +190 °C. Ujistěte se, že olej tuto vysokou teplotu vydrží.

Provoz

- Nikdy se nedotýkejte vnitřku fritovací nádoby, víka a krytu produktu, když je v provozu.
- K fritování jídel vždy použijte fritovací koš.
- Nenechávejte tento výrobek nikdy bez dozoru, dokud je v užívání.
- Nepoužívejte výrobek nikdy bez oleje.

- Pokud se olej vznítí, nesmí se nikdy hasit vodou. K uhašení požáru nasadíte na výrobek víko nebo výrobek přikryjete protipožární dekou nebo vlněnou přikrývkou.
- Během ohřívání a fritování může dojít ke stříkání oleje.
- Víko musí být během ohřívání a fritování zavřené, aby se zabránilo rozstříku horkého oleje.
- Po použití a před každým čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Čistěte výrobek po každém použití (viz „Čištění“).

● **Uvedení do provozu**

● **Výrobek vybalte a vyčistěte jej**

1. Vyjměte výrobek z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny díly v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Před prvním použitím vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění“.

● **Příprava**

● **Namontujte/odeberte rukojeť**

- ❗ **INFO:** Před použitím připevňte rukojeť [10] k fritovacímu koši [11].

Instalace

1. Podržte a stlačte tyče rukojetí [10]. Vložte tyče rukojetí do oček na fritovacím koši [11].
2. Povolte tyče rukojetí [10] a zasuněte je do otvorů ve fritovacím koši [11].

Demontáž

- Stiskněte a přidržte rukojetí [10] u sebe. Vyjměte tyče rukojetí z ok fritovacího koše [11].

● **Obsluha**

❗ **INFO:**

- Případné zbytky z výroby vedou k tvorbě zápachu během uvádění do provozu. To je normální a neznamená to chybnou funkci výrobku. Zajistěte dostatečné odvětrání.
- Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která vzniká reakcí s aminokyselinami při smažení potravin s vysokým obsahem škrobu. Tvorba akrylamidu se dramaticky zvyšuje při teplotách nad +180 °C.
- Nesmažte potraviny s vysokým obsahem škrobu, například hranolky, při teplotě vyšší než +170 °C. Potraviny by měly být smaženy pouze do zlatožluté barvy, nikoli do tmavé nebo hnědé. To je jediný způsob, jak dosáhnout vaření s nízkým obsahem akrylamidu.
- Po zapojení se výrobek přepne do režimu vypnutí a vypínač Zap/Vyp [8] zůstane v poloze **○**.

● Zahřejte fritovací olej

⚠ VAROVÁNÍ!

- Během provozu výrobku se nedotýkejte následujících částí:
 - Vnitřek fritovací nádoby [2]
 - Víko [12]
 - Kryt výrobku
- Při fritování se vytvářejí horké páry. Pára se uvolňuje přes kovový filtr [1]. Udržujte bezpečnou vzdálenost od páry.
- Naplňte fritovací nádobu [2] až ke značce **MIN** olejem. Značka **MAX** nesmí být překročena.

❗ INFO:

- Požadovaná teplota fritování se liší v závislosti na:
 - Velikosti potravin
 - Druhu potravin
 - Množství potravinDodržujte tabulku „Doporučení pro fritování potravin“.

- Během provozu: Kontrolka [7] se rozsvítí a čas od času zhasne. To znamená, že se výrobek zahřívá na nastavenou teplotu.
- Kontrolka [7] se rozsvítí, když je teplotní regulátor [5] nastaven na **MIN** nebo na spodní hranici rozsahu ohřevu.
- Jakmile nastavíte regulátor teploty [5] do požadované polohy: Dokud není dosaženo požadované teploty, kontrolka [7] zhasne.

1. Umístěte fritovací koš [11] do fritovací nádoby [2].
2. Naplňte fritovací nádobu [2] vhodným olejem.
3. Víko [12] zavřete.
4. Otočte teplotní regulátor [5] do polohy **MIN**.
5. Spojte síťovou zástrčku [4] s vhodnou zásuvkou.
6. Přepněte vypínač Zap/Vyp [8] do polohy **I**. Kontrolka [6] svítí červeně. Kontrolka [7] svítí zeleně.
7. Zvolte požadovanou teplotu v závislosti na fritovaném pokrmu (viz „Doporučení pro fritování potravin“).

8. Nastavte teplotní regulátor [5] na požadovanou polohu. Kontrolka [7] zhasne.
- Po dosažení požadované teploty: Kontrolka [7] svítí zeleně.

Kontrolka	Stav
[6]  zapnuto (červená)	Výrobek je zapnut
[6]  vyp	Výrobek je vypnut
[7]  vyp	Výrobek předeheje/znovu zahřejte
[7]  zap (zelená)	Bylo dosaženo nastavené teploty nebo teplota nebyla nastavena.

● Fritování potravin

⚠ VAROVÁNÍ!

- Během ohřevu a fritování: Udržujte víko [12] zavřené, aby nedošlo k rozstříku horkého oleje.
- Obsluhujte výrobek jen se suchýma rukama.
- Vyhnete se kontaktu s horkým olejem, abyste předešli zranění.
- Výrobek nikdy nepohybujte, pokud je v provozu nebo je naplněn horkým olejem.
- Naplňte fritovací koš [11] nanejvýš po značku **MAX**. Jinak teplota oleje ve fritovací nádobě [2] klesne příliš nízkou a fritování bude trvat déle. Fritované potraviny pak budou absorbovat více oleje.

❗ INFO:

- Fritovací nádoba [2] a fritované potraviny musí být při vkládání do horkého oleje suché.
- Zapečené potraviny: Strouhanka by měla co nejpevněji přilnout k potravíně. Veškerá strouhanka, která se během fritování od potraviny oddělí, znečistí olej.

- ❑ Mražené potraviny: Odstraňte veškerý led nebo tající vodu.
- ❑ Pro rovnoměrné výsledky fritování: Maso, ryby a zeleninu nakrájejte na malé kousky.
- ❑ Nastavte teplotu: Dodržujte pokyny na obalu potravin nebo v tabulce „Doporučení pro fritování potravin“.

1. Po dosažení požadované teploty: Kontrolka  **7** svítí zeleně.
2. Otevřete víko **12**: Zatlačte tlačítko pro odblokování víka **9** dolů.
3. Vyjměte fritovací koš **11** z fritovací nádoby **2**.
4. Potraviny k fritování vložte do fritovacího koše **11**.
5. Vložte fritovací koš **11** do fritovací nádoby **2**.
6. Víko **12** zavřete.

● Po fritování potravin

⚠ OPATRNĚ! Riziko zranění! Používejte vhodné kuchyňské náčiní (např. kuchyňské kleště) pro odebrání jídla z fritovacího koše **11**.

1. Otočte teplotní regulátor **5** do polohy **MIN**.
2. Přepněte vypínač Zap/Vyp **8** do polohy **○**. Kontrolka  **6** zhasne. Kontrolka  **7** zhasne.
3. Vytáhněte síťovou zástrčku **4** ze zásuvky.
4. Otevřete víko **12**: Zatlačte tlačítko pro odblokování víka **9** dolů.
5. Pomalu vyjměte fritovací koš **11** z oleje.
6. K odkapání: Zavěste držák fritovacího koše **11** na přední okraj fritovací nádoby **2**.
7. Po odkapání oleje: Dejte jídlo do misky.
8. Nechte výrobek ochladit.

● Doporučení pro fritování potravin

Potraviny	Teplota	Hmotnost	Čas
Zelenina 	+140 °C	250 g	3–4 min
Cibule	+140 °C	250 g	3 min
Krevety 	+150 °C	250 g	4 min
Slanina 	+160 °C	200 g	3 min
Plátky masa	+160 °C	300 g	3 min
Kuřecí stehýnka 	+170 °C	250 g	10–12 min
Kuřecí křídla	+170 °C	250 g	10 min
Kuřecí prsní fileť	+170 °C	250 g	10 min
Kuřecí masové proužky	+170 °C	250 g	10 min
Hranolky 	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Rybí filé	+190 °C	300 g	3 min
Steak 	+190 °C	200 g	4 min

● Odstraňování poruch

Porucha	Možná příčina	Řešení
Výrobek nefunguje.	Síťová zástrčka 4 není spojena se zásuvkou.	Spojte síťovou zástrčku 4 se zásuvkou.
Potraviny jsou syrové nebo nerovnoměrně uvařené.	Použilo se příliš mnoho potravin.	Snižte množství potravin a rovnoměrně je rozmístěte.
	Teplota fritování je příliš nízká.	Zvyšte teplotu fritování.
Hranolky nejsou uvařené ani křupavé.	Byl vybrán špatný druh brambor.	Použijte jiný druh brambor.
	Hranolky jsou příliš velké.	Nakrájejte hranolky na menší nebo tenčí hranolky.

● Čištění

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu

elektrickým proudem! Před čištěním:

Vždy vytáhněte síťovou zástrčku **4** ze zásuvky.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko popálení!

Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek cca 2 minut chladnout.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození!

- Neponořujte elektrické komponenty výrobku do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte v žádném případě pod tekoucí vodou.
- Dbejte na to, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.

- K čištění nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

Odeberte použitý olej z výrobku

❗ INFO:

- ☐ Nelikvidujte olej v kanalizaci nebo v záchodě. Olej může ztuhnout a ucpat odtoky.
 - ☐ Nevylévejte olej přímo do odpadkového koše. Olej vložte do původního obalu nebo do plastového sáčku.
 - ☐ Olej odnešte na určené sběrné místo pro použitý olej.
1. Vylijte olej z fritovací nádoby **2**.
 2. Olej zlikvidujte v souladu s místními předpisy.

● Čištění

Díl	Způsob čištění
Kryt Fritovací nádoba 2	☐ Otřete díly lehce navlhčeným hadříkem. ☐ V případě potřeby dejte na hadřík jemný čisticí prostředek. Poté kryt otřete vlhkým hadříkem bez čisticího prostředku. ☐ Díly důkladně osušte.
Fritovací koš 11 Rukojeť 10	☐ Uvolněte rukojeť 10 z fritovacího koše 11 (viz „Namontujte/odeberte rukojeť“). ☐ Rukojeť 10 a fritovací koš 11 vyčistěte teplou vodou a jemným mycím prostředkem. ☐ Opláchněte rukojeť 10 a fritovací koš 11 čistou vodou. ☐ Rukojeť 10 a fritovací koš 11 důkladně osušte. ■ Fritovací koš 11 můžete alternativně umýt také v myčce nádobí.

Díl	Způsob čištění
Kovový filtr 1 Víko 12	- Sejměte víko 12 z výrobku: Stisknutím tlačítka pro odblokování vika 9 směrem dolů víko otevřete. Vytáhněte víko nahoru a vyjměte ho ze závěsů. - Očistěte kovový filtr 1 a víko 12 jemným čistícím prostředkem na hadříku nebo houbičkou.

● Skladování

- Před uložením výrobek vyčistěte.
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek na suchém místě a mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytnou již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 516662_2510) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

Servis Česká republika

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz



Srbské označení shody



Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana	59
Úvod	Strana	60
Používanie v súlade s určením	Strana	60
Rozsah dodávky	Strana	60
Zoznam častí	Strana	60
Technické údaje	Strana	60
Všeobecné bezpečnostné upozornenia	Strana	60
Uvedenie do prevádzky	Strana	65
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	65
Príprava	Strana	65
Pripevnenie/odobratie rukoväti	Strana	65
Obsluha	Strana	65
Zohrievania fritovacieho oleja	Strana	66
Fritovanie potravín	Strana	66
Po fritovaní potravín	Strana	67
Odporúčania na fritovanie potravín	Strana	67
Odstraňovanie porúch	Strana	68
Čistenie	Strana	68
Čistenie	Strana	68
Skladovanie	Strana	69
Likvidácia	Strana	69
Záruka	Strana	69
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	70
Servis	Strana	70

Zoznam použitých piktoqramov/symbolov

	NEBEZPEČENSTVO! – Označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zadusenía)		Striedavý prúd/striedavé napätie
	VÝSTRAHA! – Označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom)	Hz	Hertz (sieťová frekvencia)
	POZOR! – Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)	W	Watt
	OPATRNE! – Varuje pred potenciálnymi materiálnymi škodami (napr. riziko skratu)		Deti nikdy nenechávajú s obalovým materiálom ani s produktom bez dozoru.
	INFORMÁCIA: Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Fritovací kôš 11 je vhodný do umývačky riadu.
	Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!		Vhodné pre potraviny. Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
	POZOR: Horúci povrch! Povrchy sa môžu počas používania veľmi zohriať.		Produkt používajte len v suchých interiéroch.
CE	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny

MINIFRITÉZA

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určením

- Produkt je určený na prípravu potravín v horúcom ohni pri teplote maximálne 190 °C.
- Produkt je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach. Produkt nie je určený na priemyselné použitie.
- Použitie, ktoré nie je uvedené v návode na používanie, môže poškodiť produkt alebo spôsobiť vážne zranenia.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je dodávka kompletná a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

- 1 Minifritéza
- 1 Veko
- 1 Fritovací kôš
- 1 Rukoväť (fritovací kôš)
- 1 Návod na použitie

● Zoznam častí

(Obr. A)

- 1 Kovový filter
- 2 Fritovacia nádoba
- 3 Rukoväť
- 4 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 5 Regulátor teploty
- 6 Kontrolka  (červená)
- 7 Kontrolka  (zelená)
- 8 Vypínač (I/O)
- 9 Tlačidlo na odblokovanie veka
- 10 Rukoväť (fritovací kôš)
- 11 Fritovací kôš
- 12 Veko

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Menovitý výkon:	840 W
Spotreba energie vo vypnutom stave:	0,0 W
Kapacita:	
– Na jedlý olej:	pribl. 1,2 litra po značku MAX
– Fritovací kôš:	pribl. 1 litrov



Všeobecné bezpečnostné upozornenia

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI UPOZORNENIAMÍ A POKYNNAMI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía. Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali do blízkosti obalového materiálu.

⚠ VÝSTRAHA! Tento produkt nie je hračka pre deti! Deti nemajú znalosti o nebezpečenstvách pri manipulácii s elektrickými produktmi.

- Tento produkt nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov. Deti od 8 rokov môžu tento produkt používať, len ak sú neustále pod dozorom. Tento produkt môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Produkt a jeho napájací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Čistenie a údržbu, ktorú má vykonávať používateľ, nesmú vykonávať deti.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabránilo, že sa nebudú s výrobkom hrať.
- ⚠ VÝSTRAHA!** Produkt udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od malých detí, najmä počas používania a počas chladenia.
- Prístroje na varenie by mali byť pomocou rukovätí (ak tam sú) uložené do stabilnej polohy, aby sa horúca tekutina nerozliala.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

- Neskúšajte produkt opravovať sami. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.
- Elektrické súčiastky produktu neponárajte do vody ani iných tekutín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Nikdy nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho z elektriny a obráťte sa na svojho predajcu.
- Produkt neumiestňujte do blízkosti umývadla ani do vlhkých miestností.
- Pred zapojením produktu do elektriny skontrolujte, či sa napätie a sila prúdu zhodujú s údajmi na typovom štítku produktu.
- Produkt zapájajte iba do uzemnenej zásuvky. Dbajte na to, aby bola sieťová zástrčka správne zapojená do zásuvky.
- Napájací kábel so sieťovou zástrčkou sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami produktu.
- Aby sa napájací kábel nepoškodil, nesmie sa pomliaždiť, ohýbať ani odierať o ostré hrany.
- Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.
- Napájací kábel položte tak, aby zaň nebolo možné omylom potiahnuť ani oň zakopnúť.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho oddelenie služieb zákazníkom alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo vzniku ohrozenia.
- Pri odpájaní produktu z elektriny ťahajte za sieťovú zástrčku, nie za samotný napájací kábel.
- Napájací kábel neovíjajte okolo produktu. Napájací kábel zapojte do ľahko prístupnej zásuvky, aby sa sieťová zástrčka dala v prípade núdze ihneď vytiahnuť.
- Tento produkt nie je určený na prevádzku s externým časovačom ani so samostatným diaľkovým ovládaním.
- Produkt neobsluhujte s vlhkými rukami. Nedotýkajte sa produktu s vlhkými rukami.

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo popálenia!

- Počas prevádzky alebo chladenia držte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti od produktu. Prístupné časti sú horúce.
- Počas prevádzky produktu sa nedotýkajte týchto častí:
 - Vnútra fritovacej nádoby
 - Veka
 - Telesa produktu
- Počas fritovania vzniká horúca para. Para sa uvoľňuje cez kovový filter. Stojte v bezpečnej vzdialenosti od unikajúcej pary.
- Horúci olej spôsobuje ťažké poranenia, pretože je podstatne horúcejší než vriaca voda.
- Keď do horúceho oleja kvapne voda, olej bude striekať. Nikdy nedovoľte, aby do horúceho oleja kvapla voda.
- Fritovací kôš a fritované jedlo musia byť suché, keď ich dávate do horúceho oleja. Najmä z hlbokozmrazených potravín by ste mali odstrániť všetok ľad a roztopenú vodu.
- Produkt musí byť pred použitím suchý, aby sa zabránilo výbuchu.

- Produkt obsluhujte suchými rukami.
- Vyhnite sa kontaktu s horúcim olejom, aby ste sa neporanili.
- Produktom počas prevádzky a ani vtedy, keď je naplnený horúcim olejom, nehýbte.

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo požiaru!

- Produkt neumiestňujte do blízkosti horľavých materiálov (napr. záclon, obrusov).
- Aby sa zabránilo nadmernému prehriatiu, nesmie sa produkt počas prevádzky zakrývať.
- Ak spozorujete dym alebo neobyčajné zvuky, okamžite odpojte produkt z elektriny. Produkt dajte pred ďalším použitím skontrolovať odborníkovi.
- V prípade požiaru vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Zaveďte vhodné opatrenia na uhasenie požiaru.
- Nezakrývajte ventilačné otvory produktu. Uistite sa, či je produkt dostatočne odvetraný. Produkt po použití neodkladajte do skrine.
- Na produkt neukladajte žiadne predmety.

- Udržujte odstup minimálne 50 cm od iných predmetov, aby ste sa vyhli požiaru.

Upozornenia k inštalácii

- Tento produkt je určený na to, aby sa používal v domácnosti a podobným spôsobom, ako napríklad:
 - V kuchyniach pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - V poľnohospodárskych usadlostiach;
 - Zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - V penziónoch s raňajkami.
- Pomocou rukoväti **3** uložte produkt do stabilnej polohy.
- Produkt neumiestňujte priamo pod zásuvku.
- Produkt neumiestňujte na varné dosky (plynové, elektrické sporáky a pece na uhlie atď.).
- Produkt vždy prevádzkujte na rovnej, stabilnej, tepluvzdornej a čistej ploche.
- Po fritovaní: Produkt nechajte chladnúť aspoň 2 hodiny, pred tým, ako budete:
 - Produkt prenášať
 - Vyprázdňovať fritovaciu nádobu

- Produkt čistiť

Prevádzka

- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra fritovacej nádoby, veka ani telesa produktu.
- Na fritovanie jedál vždy používajte fritovací kôš.
- Počas používania nikdy nenechávajte produkt bez dozoru.
- Produkt nikdy nepoužívajte bez oleja.
- Fritovaciu nádobu naplňte olejom minimálne po značku **MIN**. Značka **MAX** sa nesmie prekročiť.
- Fritovaciu nádobu plňte len po značku **MAX**. Inak bude teplota oleja vo fritovacej nádobe príliš rýchlo klesať a fritovanie bude trvať dlhšie. Fritované jedlo potom nasaje viac oleja.
- Používajte len vhodné oleje, ako napr.:
 - Repkový olej
 - Rastlinný olej
 - Slnečnicový olej
- Nikdy nepoužívajte:
 - Staré alebo znečistené fritovacie masti a oleje

- Nevhodné tuky a oleje (napr. margarín, maslo alebo olivový olej)
- Rôzne zmiešané oleje
- Zmiešané staré a nové oleje
- Tuhý tuk
- Živočíšny tuk

Tieto tuky by sa mohli počas ohrievania vznietiť.

- Olej môže dosiahnuť teplotu až viac ako +190 °C. Zaisťte, aby olej vydržal takúto vysokú teplotu.
- Ak olej začne horieť, nikdy ho nehaste vodou. Na produkt dajte pokrievku, prípadne ho zakryte protipožiarnou alebo vlnenou dekou, čím oheň uhasíte.
- Pri zohrievaní a fritovaní môže striekať olej.
- Počas zohrievania a fritovania musí byť zatvorené veko, aby horúci olej nestriekal.
- Po použití a pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Po každom použití produkt vyčistíte (pozri „Čistenie“).

● **Uvedenie do prevádzky**

● **Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie**

1. Produkt vyberte z obalu. Odstráňte všetok obalový materiál a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či je produkt aj všetky časti v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa popisu v kapitole „Záruka“.
4. Pred prvým použitím všetky časti produktu vyčistíte podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

● **Príprava**

● **Pripevnenie/odobratie rukoväti**

- ① **INFORMÁCIA:** Rukoväť **10** pred použitím pripevnite na fritovací kôš **11**.

Pripevnenie

1. Tyče rukoväti **10** držte a stlačte k sebe. Tyče rukoväti zasunúte do očiek na fritovacom koši **11**.
2. Uvoľnite tyče rukoväti **10** a zasunúte tyče do otvorov na fritovacom koši **11**.

Odobratie

- ☐ Tyče rukoväti **10** stlačte a držte pri sebe. Tyče rukoväti vytiahnite z očiek na fritovacom koši **11**.

● **Obsluha**

① **INFORMÁCIA:**

- Prípadné zvyšky z výroby spôsobujú pri uvedení do prevádzky zápach. Je to normálne a neznamena to žiadnu poruchu produktu. Zaisťte dostatočné vetranie.
- Akrylamid je látka s potenciálnou karcinogénnou aktivitou, ktorá vzniká reakciou s aminokyselinami pri vyprážaní potravín s vysokým obsahom škrobu. Tvorba akrylamidu dramaticky stúpa pri teplotách nad +180 °C.

- Nevypárážajte potraviny s vysokým obsahom škrobu, napríklad hranolky, pri teplote nad +170 °C. Potraviny by mali byť vyprážané len do zlatožltej farby, nie do tmavej alebo hnedej. To je jediný spôsob, ako dosiahnuť varenie s nízkym obsahom akrylamidu.
- Výrobok sa po zapojení do zásuvky prepne do režimu vypnutia a vypínač (I/O) [8] zostane v polohe **O**.

● Zohrievania fritovacieho oleja

⚠ VÝSTRAHA!

- Počas prevádzky produktu sa nedotýkajte týchto častí:
 - Vnútra fritovacej nádoby [2]
 - Veka [12]
 - Telesa produktu
- Počas fritovania vzniká horúca para. Para sa uvoľňuje cez kovový filter [1]. Stojte v bezpečnej vzdialenosti od unikajúcej pary.
- Fritovacia nádobu [2] naplňte olejom po značku **MIN**. Značka **MAX** sa nesmie prekročiť.

① INFORMÁCIA:

- Potrebná teplota fritovania závisí od:
 - Veľkosti potravín
 - Zloženia potravín
 - Množstva potravín
 Riadte sa tabuľkou „Odporúčania na fritovanie potravín“.
 - Počas prevádzky: Kontrolka [7] sa z času na čas rozsvieti a zhasne. Indikuje to, že sa produkt zahrieva na nastavenú teplotu.
 - Kontrolka [7] sa rozsvieti, keď je regulátor teploty [5] nastavený na **MIN** alebo na spodnú oblasť rozsahu teploty.
 - Regulátor teploty [5] nastavte do požadovanej polohy: Kontrolka [7] zhasne, keď je dosiahnutá teplota.
1. Fritovací kôš [11] vložte do fritovacej nádoby [2].
 2. Fritovaciu nádobu [2] naplňte vhodným olejom.
 3. Zatvorte veko [12].
 4. Regulátor teploty [5] otočte do polohy **MIN**.

5. Sieťovú zástrčku [4] zapojte do vhodnej zásuvky.
 6. Vypínač [8] nastavte do polohy **I**. Kontrolka [6] [6] svieti načerveno. Kontrolka [7] [7] svieti nazeleno.
 7. Požadovanú teplotu zvolte podľa potravín, ktoré idete fritovať (pozri „Odporúčania na fritovanie potravín“).
 8. Regulátor teploty [5] otočte do požadovanej polohy. Kontrolka [7] [7] zhasne.
- Keď sa dosiahne požadovaná teplota: Kontrolka [7] [7] svieti nazeleno.

Kontrolka	Stav
[6] [6] zap. (červená)	Produkt je zapnutý
[6] [6] dióda vypnutá	Produkt je vypnutý
[7] [7] dióda vypnutá	Produkt sa predhrieva/znova zohrieva
[7] [7] zap. (zelená)	Nie je dosiahnutá nastavená teplota alebo teplota nie je nastavená.

● Fritovanie potravín

⚠ VÝSTRAHA!

- Počas zohrievania a fritovania: Veko [12] nechajte zatvorené, aby horúci olej nestriekal.
- Produkt obsluhujte suchými rukami.
- Vyhnite sa kontaktu s horúcim olejom, aby ste sa neporanili.
- Produktom počas prevádzky a ani vtedy, keď je naplnený horúcim olejom, nehýbte.
- Fritovací kôš [11] naplňajte len po značku **MAX**. Inak bude teplota oleja vo fritovacej nádobe [2] príliš rýchlo klesať a fritovanie bude trvať dlhšie. Fritované jedlo potom nasaje viac oleja.

① INFORMÁCIA:

- Fritovací nádobu [2] a fritované jedlo musia byť suché, keď ich dávate do horúceho oleja.

- Potraviny obalené v strúhanke: Strúhanka by mala na potravinách držať čo najlepšie. Strúhanka, ktorá sa počas fritovania uvoľní z potravín, znečistí olej.
 - Hlbokozmrazené potraviny: Odstráňte všetok ľad a roztopenú vodu.
 - Pre rovnomerné výsledky fritovania: Mäso, ryby a zeleninu nakrájajte na menšie kusy.
 - Nastavenie teploty: Rešpektujte upozornenia na obale potravín alebo v tabuľke „Odporúčania na fritovanie potravín“.
1. Keď sa dosiahne požadovaná teplota: Kontrolka [7] svieti nazeleno.
 2. Otvorenie veka [12]: Tlačidlo na odblokovanie veka [9] zatlačte nadol.
 3. Fritovací kôš [11] vyberte z fritovacej nádoby [2].
 4. Do fritovacieho koša [11] vložte potraviny na fritovanie.
 5. Fritovací kôš [11] vložte do fritovacej nádoby [2].
 6. Zatvorte veko [12].

● Po fritovaní potravín

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo poranenia!

Potraviny vyberte z fritovacieho koša [11] vhodným kuchynským náradím (napr. kuchynskými kliešťami).

1. Regulátor teploty [5] otočte do polohy **MIN**.
2. Vypínač [8] nastavte do polohy **O**. Kontrolka [6] zhasne. Kontrolka [7] zhasne.
3. Vytiahnite sieťovú zástrčku [4] zo zásuvky.
4. Otvorenie veka [12]: Tlačidlo na odblokovanie veka [9] zatlačte nadol.
5. Fritovací kôš [11] pomaly zdvihnite z oleja.
6. Na odkvapkanie: Držiak na fritovacom koši [11] zaveste na predný okraj fritovacej nádoby [2].
7. Keď olej odkvapká: Jedlo dajte do misky.
8. Produkt nechajte vychladnúť.

● Odporúčania na fritovanie potravín

Potravina	Teplota	Hmotnosť	Čas
Zelenina	+140 °C	250 g	3–4 min
Cibuľa	+140 °C	250 g	3 min
Krevety	+150 °C	250 g	4 min
Slanina	+160 °C	200 g	3 min
Plátky mäsa	+160 °C	300 g	3 min
Kuracie horné stehná	+170 °C	250 g	10–12 min
Kuracie krídelká	+170 °C	250 g	10 min
Kuracie prsné rezne	+170 °C	250 g	10 min
Kuracie stripsy	+170 °C	250 g	10 min
Hranolky	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Rybie filé	+190 °C	300 g	3 min
Steak	+190 °C	200 g	4 min

● **Odstraňovanie porúch**

Chyba	Možná príčina	Riešenie
Produkt nefunguje.	Sieťová zástrčka 4 nie je zapojená do sieťovej zásuvky.	Sieťovú zástrčku 4 zapojte do zásuvky.
Potraviny sú surové alebo nerovnomerne uvarené.	Použili ste príliš veľa potravín.	Z potravín časť odoberte a rozdeľte ich rovnomerne.
	Teplota fritovania je príliš nízka.	Zvýšte teplotu fritovania.
Hranolky nie sú uvarené alebo nie sú chrumkavé.	Použili ste nesprávny druh zemiakov.	Použite iný druh zemiakov.
	Hranolky sú príliš veľké.	Hranolky nakrájajte na menšie alebo tenšie plátky.

● **Čistenie**

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením: Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku **4** zo zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte aspoň 2 hodiny chladnúť.

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia!

- Elektrické súčiastky produktu neponárajte do vody ani iných tekutín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Do vnútra produktu sa nesmie dostať voda ani žiadne iné tekutiny.

- Nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.

Odstránenie použitého oleja z produktu

① INFORMÁCIA:

- ☐ Olej nevylievajte do odtoku ani do záchodu. Olej môže stuhnúť a upchať odtok.
 - ☐ Olej nevylievajte priamo do odpadkového koša. Olej dajte do originálneho obalu do plastového vrečka.
 - ☐ Olej odovzdajte na zberné stredisko určené pre starý olej.
1. Olej vylejte z fritovacej nádoby **2**.
 2. Olej zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi.

● **Čistenie**

Diel	Metóda čistenia
Teleso Fritovacia nádoba 2	☐ Jednotlivé časti utrite mierne navlhčenou handričkou. ☐ Podľa potreby pridajte na handričku jemný čistiaci prostriedok. Jednotlivé časti následne utrite vlhkou handričkou bez čistiaceho prostriedku. ☐ Jednotlivé časti dôkladne osušte.

Diel	Metóda čistenia
Fritovací kôš 11 Rukoväť 10	☐ Uvoľníte rukoväť 10 z fritovacieho koša 11 (pozri „Pripevnenie/odobratie rukoväti“). ☐ Rukoväť 10 a fritovací kôš 11 vyčistíte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. ☐ Rukoväť 10 a fritovací kôš 11 opláchnite čistou vodou. ☐ Rukoväť 10 a fritovací kôš 11 dôkladne osušte. ☒ Fritovací kôš 11 môžete prípadne dať aj do umývačky riadu.
Kovový filter 1 Veko 12	☐ Odobratie veka 12 z produktu: Tlačidlo na odblokovanie veka 9 zatlačte nadol a veko sa otvorí. Veko vytiahnite hore zo závesov. ☐ Kovový filter 1 a viečko 12 očistíte jemným čistiacim prostriedkom na handričke alebo špongiu.

● Skladovanie

- ☐ Produkt pred uskladnením vyčistíte.
- ☐ Keď produkt nepoužívate, uchovávať ho v originálnom balení.
- ☐ Produkt skladujte na suchom mieste mimo dosahu detí.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všimajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty / 20–22: Papier a kartón / 80–98: Spojené látky.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akkoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálov alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 516662_2510) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk



Srbské označenie zhody



Popis korištenih piktograma	Stranica	72
Uvod	Stranica	73
Predviđena upotreba	Stranica	73
Sadržaj isporuke	Stranica	73
Popis dijelova	Stranica	73
Tehnički podaci	Stranica	73
Opće sigurnosne napomene	Stranica	73
Prvo postavljanje proizvoda	Stranica	78
Raspakiravanje proizvoda i osnovno čišćenje	Stranica	78
Priprema	Stranica	78
Postavljanje/uklanjanje ručke	Stranica	78
Rad	Stranica	78
Zagrijavanje ulja za prženje	Stranica	79
Prženje namirnica	Stranica	80
Nakon prženja namirnica	Stranica	80
Preporuke za prženje namirnica	Stranica	81
Rješavanje problema	Stranica	81
Čišćenje	Stranica	81
Čišćenje	Stranica	82
Skladištenje	Stranica	82
Zbrinjavanje	Stranica	82
Jamstvo	Stranica	83
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Stranica	83
Servis	Stranica	83

Popis korištenih piktoograma

	OPASNOST! – Označava opasnost visoke razine rizika koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama (npr. rizik od gušenja).		Izmjenična struja/napon
	UPOZORENJE! – Označava opasnost umjerene razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili teškim ozljedama (npr. rizik od strujnog udara).	Hz	Hertz (frekvencija napajanja)
	OPREZ! – Označava opasnost niske razine rizika koja može dovesti do manjih ili srednje teških ozljeda ako se ne izbjegne (npr. opasnost od opekline)	W	Vat
	NAPOMENA! – Upozorava na moguće oštećenje imovine/proizvoda ako se ne izbjegne (npr. opasnost od kratkog spajanja)		Nemojte nikada ostavljati djecu bez nadzora s ambalažnim materijalom ili proizvodom.
	INFORMACIJA! Ovaj simbol sa signalnom riječi „Info“ pruža dodatne korisne informacije.		Košara za prženje 11 može se prati u perilici posuđa.
	Opasnost – rizik od strujnog udara!		Sigurno za hranu Ovaj proizvod nema negativan učinak na okus ili miris.
	OPREZ! Vruća površina! Površine se mogu zagrijati tijekom upotrebe.		Proizvod upotrebljavajte samo u suhim zatvorenim prostorima.
CE	Oznaka CE označava sukladnost s relevantnim EU direktivama koje su primjenjive za ovaj proizvod.		Informacije o sigurnosti Upute za upotrebu

MINI FRITEZA

● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. Ona sadrži važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada. Prije upotrebe proizvoda upoznajte se sa svim njegovim uputama za korištenje i sigurnosnim uputama. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.

● Predviđena upotreba

- Proizvod je predviđen za kuhanje hrane u vrućem ulju na najvišoj temperaturi od 190 °C.
- Ovaj je proizvod predviđen samo za privatnu upotrebu u kućanstvu. Ovaj proizvod nije predviđen za komercijalnu upotrebu.
- Svaka druga upotreba koja nije navedena u ovim uputama može uzrokovati oštećenje proizvoda ili izazvati rizik od teških ozljeda.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za oštećenja nastala zbog nepropisne upotrebe.

● Sadržaj isporuke

Nakon raspakiravanja proizvoda provjerite je li isporuka potpuna i jesu li svi dijelovi u dobrom stanju. Prije upotrebe uklonite sav ambalažni materijal.

- 1 Mini friteza
- 1 Poklopac
- 1 Košara za prženje
- 1 Ručka (košara za prženje)
- 1 korisnički priručnik

● Popis dijelova

(sl. A)

- 1 Metalni filter
- 2 Posuda za prženje
- 3 Ručka
- 4 Strujni kabel s utikačem
- 5 Regulator temperature
- 6  Kontrolna žaruljica (crvena)
- 7  Kontrolna žaruljica (zelen)
- 8 Prekidač za uključivanje/isključivanje (I/O)
- 9 Gumb za otpuštanje poklopca
- 10 Ručka (košara za prženje)
- 11 Košara za prženje
- 12 Poklopac

● Tehnički podaci

Ulazni napon:	220-240 V~, 50-60 Hz
Nazivna snaga:	840 W
Potrošnja struje u načinu rada u isključenom stanju:	0,0 W
Kapacitet: – Za ulje za prženje: – Košara za prženje:	oko 1,2 l do oznake maksimalne razine MAX oko 1 l



Opće sigurnosne napomene

**PRIJE UPOTREBE
PROIZVODA UPOZNAJTE
SE SA SVIM SIGURNOSNIM
NAPOMENAMA I
UPUTAMA ZA UPOTREBU!
KADA OVAJ PROIZVOD
PROSLJEĐUJETE DRUGIM
OSOBAMA, PRILOŽITE I SVU
DOKUMENTACIJU!**

Potraživanja na temelju jamstva ne vrijede u slučaju oštećenja uzrokovanih nepridržavanjem ovih uputa za upotrebu! Proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedične štete! Proizvođač ne preuzima odgovornost u slučaju materijalnih šteta ili tjelesnih ozljeda uzrokovanih nepravilnim rukovanjem ili nepridržavanjem sigurnosnih napomena!

Djeca i osobe s invaliditetom

⚠ UPOZORENJE!

OPASNOST ZA ŽIVOT ILI OPASNOST OD NESREĆA ZA DOJENČAD I DJECU!

Djecu nemojte nikada ostavljati bez nadzora s ambalažnim materijalom. Ambalažni materijal predstavlja opasnost od gušenja.

Djeca često podcjenjuju opasnosti.

Djecu držite podalje od proizvoda i ambalažnog materijala.

⚠ UPOZORENJE! Ovaj proizvod nije igračka za djecu! Djeca nisu svjesna opasnosti povezanih s rukovanjem električnim proizvodima.

- Ovaj proizvod ne smiju upotrebljavati djeca dobi od 0 do 8 godina. Ovaj proizvod smiju upotrebljavati djeca dobi od 8 godina i starija ako su pod stalnim nadzorom. Ovaj proizvod mogu upotrebljavati osobe ograničenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućene u sigurnu upotrebu proizvoda te ako razumiju potencijalne opasnosti.
- Proizvod i pripadajući kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca.
- Djecu je potrebno nadzirati kako biste bili sigurni da se ne igraju proizvodom.
- ⚠ UPOZORENJE!** Proizvod držite izvan dohvata male djece, osobito za tijekom upotrebe i hlađenja.
- Kuhinjski aparati trebaju biti postavljeni na stabilnu površinu, s ručkama (ako postoje) u položaju koji sprječava prolijevanje vrućih tekućina.

⚠ UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara!

- Ne pokušavajte sami popravljati proizvod. U slučaju kvara popravke smije obavljati samo kvalificirano osoblje.
- Električne komponente proizvoda nemojte uranjati u vodu niti druge tekućine. Proizvod nemojte nikada držati pod tekućom vodom.
- Nemojte nikada upotrebljavati oštećen proizvod. Ako je proizvod oštećen, isključite ga iz strujnog napajanja i obratite se trgovcu.
- Proizvod nemojte postavljati pored sudopera ili na vlažna područja.
- Prije priključivanja proizvoda na strujno napajanje provjerite odgovaraju li strujni napon i nazivna struja podacima o strujnom napajanju navedenima na natpisnoj pločici proizvoda.
- Proizvod priključite samo na uzemljenu strujnu utičnicu. Uvijek provjerite je li strujni utikač ispravno utaknut u strujnu utičnicu.
- Strujni kabel i utikač ne smiju doći u kontakt s vrućim dijelovima proizvoda.
- Kako biste izbjegli oštećenje strujnog kabela, nemojte ga stiskati, savijati niti povlačiti preko oštih rubova.
- Držite strujni kabel podalje od vrućih površina i otvorenog plamena.
- Strujni kabel položite tako da isključite mogućnost nehotičnog povlačenja ili spoticanja o kabel.
- Ako je strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Za isključivanje strujnog kabela i proizvoda iz strujne utičnice uvijek povucite za strujni utikač.
- Nemojte omotavati strujni kabel oko proizvoda. Strujni utikač utaknite u lako dostupnu strujnu utičnicu tako da se u slučaju nužde odmah može izvući iz strujne utičnice.
- Ovaj proizvod nije predviđen da radi u kombinaciji s vanjskim uklopnim satom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Proizvodom nemojte rukovati mokrim rukama. Proizvod nemojte doticati mokrim rukama.

⚠ UPOZORENJE! Rizik od opekline!

- Djecu i kućne ljubimce držite podalje od proizvoda tijekom rada ili hlađenja. Dostupni dijelovi su vrući.
- Kada proizvod radi ili kada je još vruć, nemojte nikada doticati sljedeće komponente:
 - unutrašnjost posude za prženje
 - poklopac
 - kućište proizvoda
- Tijekom procesa prženja stvara se vruća para. Para se ispušta kroz metalni filter. Držite se na sigurnoj udaljenosti od pare.
- Vruće ulje uzrokuje teške opekline jer je znatno toplije od kipuće vode.
- Ako voda kapne u vruće ulje, to će uzrokovati prskanje. Nemojte nikada dopustiti da voda kaplje u vruće ulje.
- Košara za prženje i namirnice koje ćete pržiti moraju biti suhi kada se stavljaju u vruće ulje. Pogotovo u slučaju smrznute hrane, treba ukloniti sav led ili otopljeni vodu.
- Proizvod mora biti suh prije upotrebe kako bi se izbjegla eksplozija.

- Proizvod upotrebljavajte samo suhim rukama.
- Izbjegavajte kontakt s vrućim uljem kako biste izbjegli ozljede.
- Proizvod nemojte nikada pomicati kada radi ili je napunjen vrućim uljem.

⚠ UPOZORENJE! Rizik od požara!

- Proizvod nemojte stavljati u blizinu zapaljivih materijala (npr. zavjesa, stolnjaka).
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, proizvod nemojte pokrivati tijekom rada.
- Ako primijetite dim ili neobične zvukove, proizvod odmah isključite iz strujnog napajanja. Prije daljnje upotrebe, provjeru proizvoda povjerite stručnoj osobi.
- U slučaju požara, izvucite strujni utikač iz strujne utičnice. Poduzmite odgovarajuće mjere za gašenje požara.
- Nemojte prekrivati ventilacijske otvore proizvoda. Osigurajte dostatnu ventilaciju oko proizvoda. Nemojte stavljati proizvod u kuhinjski ormarić nakon upotrebe.
- Nemojte stavljati ništa na proizvod.

- Ostavite razmak od najmanje 50 cm od drugih predmeta kako biste izbjegli požar.

Upute za postavljanje

- Ovaj je proizvod predviđen za upotrebu u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su sljedeće primjene:
 - kuhinje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - na seoskim imanjima;
 - za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
 - u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.
- Proizvod postavite u stabilan položaj uz pomoć ručki **3**.
- Nemojte postavljati proizvod izravno ispod strujne utičnice.
- Proizvod nemojte postavljati na ploče za kuhanje (plinske, električne, na ugljen itd.).
- Proizvod uvijek upotrebljavajte na ravnoj, stabilnoj, vatrostalnoj i čistoj površini.
- Nakon prženja: Pričekajte najmanje 2 sata da se proizvod ohladi prije:
 - transporta proizvoda
 - pražnjenja posude za prženje
 - čišćenja proizvoda

Rad

- Nemojte nikada doticati unutrašnjost posude za prženje, poklopac ili kućište proizvoda tijekom rada.
- Za prženje namirnica uvijek upotrebljavajte košaru za prženje.
- Nemojte nikada ostavljati proizvod bez nadzora tijekom rada.
- Proizvod nemojte nikada upotrebljavati bez ulja.
- Posudu za prženje napunite uljem najmanje do oznake minimalne razine **MIN**. Nemojte prekoračiti oznaku maksimalne razine **MAX**.
- Košaru za prženje puniti samo do oznake maksimalne razine **MAX**. U protivnom će temperatura ulja u posudi za prženje previše pasti i vrijeme prženja će se produžiti. Namirnice za prženje će upiti više ulja.
- Upotrebljavajte samo prikladna ulja, kao što su:
 - ulje repice
 - biljno ulje
 - suncokretovo ulje

- Nemojte nikada upotrebljavati:
 - stare ili prljave masti i ulja za prženje
 - neprikladne masti i ulja (npr. margarin, maslac ili maslinovo ulje)
 - mješavinu različitih ulja
 - mješavinu starog i novog ulja
 - krutu mast
 - životinjsku mast

Takve masti i ulja mogu se zapaliti tijekom zagrijavanja.

- Ulje se može zagrijati na temperaturu iznad +190 °C. Provjerite je li ulje otporno na visoke temperature.
- Ako se ulje zapali, nikada ga ne smijete gasiti vodom. Za gašenje požara, stavite poklopac na proizvod ili ga prekrijte protupožarnom dekom ili vunenom dekom.
- Tijekom zagrijavanja i prženja može doći do prskanja ulja.
- Poklopac mora biti zatvoren tijekom zagrijavanja i prženja kako bi se izbjeglo prskanje vrućeg ulja.
- Izvucite strujni utikač iz strujne utičnice nakon upotrebe i prije čišćenja proizvoda.
- Očistite proizvod nakon upotrebe (vidjeti odjeljak „Čišćenje“).

● **Prvo postavljanje proizvoda**

● **Raspakiravanje proizvoda i osnovno čišćenje**

1. Izvadite proizvod iz ambalaže i uklonite sav ambalažni materijal i plastične omote.
2. Provjerite jesu li svi navedeni dijelovi u sadržaju isporuke (vidjeti odjeljak „Sadržaj isporuke“).
3. Provjerite jesu li proizvod i svi dijelovi u dobrom stanju. Ako pronađete bilo kakvo oštećenje ili nedostatke, nemojte upotrebljavati proizvod već se pridržavajte postupka opisanog u odjeljku „Jamstvo“.
4. Prije prve upotrebe očistite sve dijelove proizvoda kako je opisano u odjeljku „Čišćenje“.

● **Priprema**

● **Postavljanje/uklanjanje ručke**

- ❗ **INFORMACIJA!** Ručku **10** postavite na košaru za prženje **11** prije upotrebe.

Postavljanje

1. Držite krakove ručke **10** zajedno i pritisnite ih. Umetnite krakove ručke u ušice na košari za prženje **11**.
2. Otpustite krakove ručke **10** i umetnite ih u otvore na košari za prženje **11**.

Uklanjanje

- Pritisnite krakove ručke **10** zajedno i držite ih pritisnutima. Uklonite krakove ručke iz otvora na košari za prženje **11**.

● **Rad**

❗ **INFORMACIJA!**

- Mogući ostaci od proizvodnje mogli bi dovesti do stvaranja neugodnih mirisa pri prvom pokretanju. To je uobičajena pojava i ne predstavlja kvar proizvoda. Osigurajte odgovarajuću ventilaciju.

- Akrilamid je potencijalno kancerogena tvar koja nastaje reakcijom s aminokiselinama prilikom prženja namirnica s visokim sadržajem škroba. Stvaranje akrilamida dramatično se povećava na temperaturama iznad +180 °C.
- Nemojte pržiti namirnice s visokim sadržajem škroba, poput pomfrita, na temperaturi iznad +170 °C. Namirnice pržite samo dok ne dobiju zlatno-žutu boju, umjesto tamne ili smeđe. Samo se na taj način može postići niska razina akrilamida tijekom kuhanja.
- Proizvod ulazi u način rada u isključenom stanju čim se priključi na strujno napajanje, a prekidač [8] ostavi u položaju **O**.

● Zagrijavanje ulja za prženje

⚠ UPOZORENJE!

- Kada proizvod radi ili kada je još vruć, nemojte nikada doticati sljedeće komponente:
 - unutrašnjost posude za prženje [2]
 - poklopac [12]
 - kućište proizvoda
- Tijekom procesa prženja stvara se vruća para. Para se ispušta kroz metalni filtar [1]. Držite se na sigurnoj udaljenosti od pare.
- Posudu za prženje [2] napunite uljem najmanje do oznake minimalne razine **MIN**. Nemojte prekoračiti oznaku maksimalne razine **MAX**.

❗ INFORMACIJA!

- Potrebna temperatura prženja razlikuje se ovisno o sljedećem:
 - veličini namirnica
 - teksturi namirnica
 - količini namirnica
 Pogledajte tablicu „Preporuke za prženje namirnica”.
- Tijekom rada: Kontrolna žaruljica [7] uključuje se i povremeno isključuje. To znači da se proizvod ponovno zagrijava na postavljenu temperaturu.

- Kontrolna žaruljica [7] uključuje se kada je regulator temperature [5] postavljen u položaj **MIN** ili unutar nižeg temperaturnog raspona.
- Kada regulator temperature [5] postavite u željeni položaj: Kontrolna žaruljica [7] isključuje se dok se ne dostigne temperatura.

1. Stavite košaru za prženje [11] u posudu za prženje [2].
 2. Posudu za prženje [2] napunite odgovarajućim uljem.
 3. Zatvorite poklopac [12].
 4. Okrenite regulator temperature [5] u položaj **MIN**.
 5. Utaknite strujni utikač [4] u odgovarajuću strujnu utičnicu.
 6. Okrenite prekidač za uključivanje/isključivanje [8] u položaj **I**.
 Kontrolna žaruljica [6] svijetli crveno.
 Kontrolna žaruljica [7] svijetli zeleno.
 7. Odaberite željenu temperaturu ovisno o namirnicama za prženje (vidjeti odjeljak „Preporuke za prženje namirnica”).
 8. Okrenite regulator temperature [5] u željeni položaj. Kontrolna žaruljica [7] isključuje se.
- Po dostizanju željene temperature:
 Kontrolna žaruljica [7] svijetli zeleno.

Kontrolna žaruljica	Status
[6] uključena (crvena)	Proizvod je uključen.
[6] isključena	Proizvod je isključen.
[7] isključena	Proizvod se zagrijava/ponovno zagrijava.
[7] uključena (zeleno)	Postavljena temperatura je dostignuta ili temperatura još nije postavljena.

● Prženje namirnica

UPOZORENJE!

- Tijekom zagrijavanja i prženja: Držite poklopac [12] zatvorenim kako biste izbjegli prskanje vrućeg ulja.
- Proizvod upotrebljavajte samo suhim rukama.
- Izbjegavajte kontakt s vrućim uljem kako biste izbjegli ozljede.
- Proizvod nemojte nikada pomicati kada radi ili je napunjen vrućim uljem.
- Košaru za prženje [11] punite samo do oznake maksimalne razine **MAX**. U protivnom će temperatura ulja u posudi za prženje [2] previše pasti i vrijeme prženja će se produžiti. Namirnice za prženje će upiti više ulja.

INFORMACIJA!

- Posuda za prženje [2] i namirnice koje ćete pržiti moraju biti suhi kada se stavljaju u vruće ulje.
 - Panirane namirnice: Smjesa za paniranje treba što čvršće prianjati uz namirnice. Komadići smjese za paniranje koji se odvoje od namirnica tijekom prženja onečišćuju ulje.
- ☐ Zamrznuta hrana: Uklonite sav led ili otoplenu vodu.
 - ☐ Za ujednačene rezultate prženja: Izrežite meso, ribu i povrće na male komade.
 - ☐ Postavljanje temperature: Pogledajte upute na ambalaži namirnica ili tablicu „Preporuke za prženje namirnica“.
1. Po dostizanju željene temperature:
 Kontrolna žaruljica [7] svijetli zeleno.
 2. Otvorite poklopac [12]: Pritisnite gumb za otpuštanje poklopca [9].
 3. Izvadite košaru za prženje [11] iz posude za prženje [2].
 4. U košaru za prženje [11] stavite namirnice za prženje.
 5. Umetnite košaru za prženje [11] u posudu za prženje [2].
 6. Zatvorite poklopac [12].

● Nakon prženja namirnica

 **OPREZ! Rizik od ozljeda!** Za vađenje namirnica iz košare za prženje [11] upotrebljavajte odgovarajući kuhinjski pribor (npr. kuhinjsku hvataljku).

1. Okrenite regulator temperature [5] u položaj **MIN**.
2. Okrenite prekidač za uključivanje/isključivanje [8] u položaj **○**.
 Kontrolna žaruljica [6] isključuje se.
 Kontrolna žaruljica [7] isključuje se.
3. Izvucite strujni utikač [4] iz strujne utičnice.
4. Otvorite poklopac [12]: Pritisnite gumb za otpuštanje poklopca [9].
5. Košaru za prženje [11] polako podignite iz ulja.
6. Za ocjeđivanje: Držać košare za prženje [11] objesite na prednji rub posude za prženje [2].
7. Kada ulje prestane kapati: Stavite namirnice u zdjelu.
8. Pričekajte da se proizvod ohladi.

● Preporuke za prženje namirnica

Namirnica	Temperatura	Masa	Vrijeme
Povrće 	+140 °C	250 g	3–4 min
Luk	+140 °C	250 g	3 min
Kozice 	+150 °C	250 g	4 min
Slanina 	+160 °C	200 g	3 min
Narezano meso	+160 °C	300 g	3 min
Pileći bataci 	+170 °C	250 g	10–12 min
Pileća krilca	+170 °C	250 g	10 min
Filet pilećih prsa	+170 °C	250 g	10 min
Pileći prutići	+170 °C	250 g	10 min
Pomfrit 	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Ribljí filet	+190 °C	300 g	3 min
Odrezak 	+190 °C	200 g	4 min

● Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Proizvod ne radi.	Strujni utikač  4 nije utaknut u strujnu utičnicu.	Utaknite strujni utikač  4 u strujnu utičnicu.
Namirnice su sirove ili neujednačeno ispržene.	Upotrebljavalo se previše namirnica.	Smanjite količinu namirnica i ravnomjerno ih rasporedite.
	Temperatura prženja je preniska.	Povećajte temperaturu prženja.
Pomfrit nije ispržen ili nije hrskav.	Upotrebljavana je pogrešna vrsta krumpira.	Upotrebljavajte drugu vrstu krumpira.
	Pomfrit je prevelik.	Narežite krumpiriće na manje ili tanje dijelove.

● Čišćenje

⚠ UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara! Prije čišćenja: Uvijek izvucite strujni utikač  4 iz strujne utičnice.

⚠ UPOZORENJE! Rizik od opekline!
Nemojte čistiti proizvod odmah nakon upotrebe. Pričekajte najmanje 2 sata da se proizvod ohladi.

⚠ NAPOMENA! Rizik od oštećenja proizvoda!

- Električne komponente proizvoda nemojte uranjati u vodu niti druge tekućine. Proizvod nemojte nikada držati pod tekućom vodom.
- Nemojte dopustiti da u proizvod dospije voda ili druge tekućine.
- Nemojte upotrebljavati agresivna sredstva za čišćenje ili tvrde četke.

Uklanjanje iskorištenog ulja iz proizvoda

① INFORMACIJA!

- ❑ Ne izlijevajte ulje u odvode ili u WC školjku. Ulje se stvrdnjava i može začepiti odvode.

- ❑ Nemojte izlijevati ulje izravno u kantu za otpad. Ulje stavite u originalnu ambalažu ili plastičnu vrećicu.
 - ❑ Ulje odnesite na za to predviđeno sabirno mjesto za iskorištena ulja.
1. Izlijte ulje iz posude za prženje [2].
 2. Zbrinite ulje u skladu s lokalnim propisima.

● Čišćenje

Dio	Postupak čišćenja
Kućište Posuda za prženje [2]	❑ Dijelove obrišite blago navlaženom krpom. ❑ Po potrebi namočite krpu blagim deterdžentom. Dijelove zatim obrišite vlažnom krpom bez deterdženta. ❑ Dijelove temeljito osušite.
Košara za prženje [11] Ručka [10]	❑ Uklonite ručku [10] s košare za prženje [11] (vidjeti odjeljak „Postavljanje/uklanjanje ručke”). ❑ Ručku [10] i košaru za prženje [11] operite toplom vodom i blagim deterdžentom. ❑ Ručku [10] i košaru za prženje [11] zatim isperite čistom vodom. ❑ Ručku [10] i košaru za prženje [11] temeljito osušite. ■ Košaru za prženje [11] alternativno možete oprati u perilici posuđa.
Metalni filter [1] Poklopac [12]	❑ Uklanjanje poklopca [12] s proizvoda: Pritisnite gumb za otpuštanje poklopca [9] da otvorite poklopac. Povucite poklopac prema gore i izvucite ga iz šarki. ❑ Metalni filter [1] i poklopac [12] očistite krpom ili spužvicom na koju ste nanijeli blagi deterdžent.

● Skladištenje

- ❑ Proizvod očistite prije skladištenja.
- ❑ Kada ga ne upotrebljavate, proizvod skladištite u originalnoj ambalaži.
- ❑ Proizvod skladištite na suhom mjestu izvan dohvata djece.

● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1–7: plastika / 20–22: papir i karton / 80–98: miješani materijali.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

● Jamstvo

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitivan prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 516662_2510) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

● Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: owim@lidl.hr



Srpska oznaka sukladnosti



Spisak korišćenih piktograma/simbola	Strana	85
Uvod	Strana	86
Predviđena namena	Strana	86
Obim isporuke	Strana	86
Spisak delova	Strana	86
Tehnički podaci	Strana	86
Opšte bezbednosne napomene	Strana	86
Puštanje u rad	Strana	91
Raspakujte i temeljno očistite proizvod	Strana	91
Priprema	Strana	91
Stavljanje/skidanje ručke	Strana	91
Korišćenje	Strana	91
Zagrevanje ulja za prženje	Strana	92
Prženje namirnica	Strana	92
Nakon prženja namirnica	Strana	93
Preporuke za prženje namirnica	Strana	93
Rešavanje problema	Strana	94
Čišćenje	Strana	94
Čišćenje	Strana	94
Skladištenje	Strana	95
Odlaganje	Strana	95
Garancija	Strana	95
GARANCIJA I GARANTNI LIST	Strana	95
Postupak garancije	Strana	97
Servis	Strana	97

Spisak korišćenih piktograma/simbola

	OPASNOST! – Označava opasnost sa visokim stepenom rizika koja će, ako se ne izbegne, dovesti do smrti ili ozbiljne povrede (npr. opasnost od gušenja)		Naizmjenična struja/napon
	UPOZORENJE! – Označava opasnost sa srednjim stepenom rizika koji će, ako se ne izbegne, dovesti do smrti ili teže povrede (npr. opasnost od strujnog udara)	Hz	Herc (frekvencija napajanja)
	OPREZ! – Označava opasnost sa niskim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može dovesti do lakših do umerenih povreda (npr. opasnost od opekotina)	W	Vat
	PAŽNJA! – Upozorava na moguću materijalnu štetu (npr. opasnost od kratkog spoja)		Nikada nemojte ostavljati decu da bez nadzora ostanu blizu ambalaže ili proizvoda.
	INFORMACIJE: Ovaj simbol sa signalnom rečju „Informacije“ pruža dodatne korisne informacije.		Korpa za prženje 11 može da se pere u mašini za sudove.
	Opasnost – opasnost od strujnog udara!		Bezbedno za namirnice Ovaj proizvod ne utiče negativno na ukus ili miris.
	OPREZ: Vruća površina! Površine mogu tokom korišćenja postati vruće.		Koristite proizvod samo u suvim prostorijama.
CE	Oznaka CE potvrđuje usaglašenost sa direktivama EU koje se primenjuju na proizvod.		Bezbednosne napomene Smernice za rukovanje

MINI FRITEZA

● Uvod

Čestitamo vam na kupovini vašeg novog proizvoda. Tako ste se odlučili za visokokvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je deo ovog proizvoda. Sadrži važna bezbednosna uputstva, uputstva za upotrebu i odlaganje. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim uputstvima za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo onako kako je opisano i za navedene oblasti primene. Predajte sve dokumente prilikom isporuke proizvoda trećem licu.

● Predviđena namena

- Proizvod je namenjen za prženje hrane u vrelom ulju na maksimalnoj temperaturi od 190 °C.
- Proizvod je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ovaj proizvod nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Upotreba koja nije navedena u uputstvu za korišćenje može da ošteti proizvod ili da prouzrokuje ozbiljne povrede.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu usled nepravilne upotrebe.

● Obim isporuke

Nakon što raspakujete proizvod proverite da li je isporuka potpuna i da li su svi delovi u dobrom stanju. Pre upotrebe uklonite svu ambalažu.

- 1 Mini friteza
- 1 Poklopac
- 1 Korpa za prženje
- 1 Ručka (korpa za prženje)
- 1 Korisnički priručnik

● Spisak delova

(Sl. A)

- 1 Metalni filter
- 2 Posuda za prženje
- 3 Ručka
- 4 Priključni kabl sa mrežnim utikačem
- 5 Regulator temperature
- 6 Indikatorska lampica  (crvena)
- 7 Indikatorska lampica  (zelena)
- 8 Prekidač za uključivanje/isključivanje (I/O)
- 9 Dugme za otpuštanje poklopca
- 10 Ručka (korpa za prženje)
- 11 Korpa za prženje
- 12 Poklopac

● Tehnički podaci

Ulazni napon:	220-240 V~, 50-60 Hz
Nominalna snaga:	840 W
Potrošnja struje u režimu rada u isključenom stanju:	0,0 W
Kapacitet: – Za jestivo ulje: – Korpa za prženje:	oko 1,2 litre do oznake MAX oko 1 litar



Opšte bezbednosne napomene

**PRE KORIŠĆENJA PROIZVODA
UPOZNAJTE SE SA
SVIM SIGURNOSNIM I
KORISNIČKIM UPUTSTVIMA!
AKO DAJETE OVAJ PROIZVOD
NEKOME DRUGOM,
PROSLEDITE SVE DOKUMENTE!**

U slučaju oštećenja usled nepoštovanja ovih smernica iz uputstva za korišćenje, poništava vam se garancija na proizvod! Za posledičnu štetu ne preuzima se nikakva odgovornost! U slučaju materijalne štete ili lične povrede usled nepravilnog korišćenja ili nepoštovanja bezbednosnih napomena, ne preuzima se nikakva odgovornost!

Deca i osobe sa ograničenim sposobnostima

⚠ UPOZORENJE!

OPASNOST PO ŽIVOT I OPASNOST OD NESREĆE ZA ODOJČAD I DECU!

Nemojte ostavljati decu bez nadzora sa ambalažom. Ambalaža predstavlja opasnost od gušenja.

Deca često potcenjuju sa time povezane opasnosti. Deca neka uvek budu dalje od ambalaže.

⚠ UPOZORENJE! Ovaj proizvod nije igračka za decu! Deca nisu svesna opasnosti koje nastaju prilikom korišćenja električnih proizvoda.

■ Ovaj proizvod nije namenjen da ga koriste deca uzrasta između 0 i 8 godina. Ovaj proizvod mogu da koriste deca starija od 8 godine pod uslovom da su stalno pod nadzorom.

Ovaj proizvod mogu da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe kojima nedostaje iskustva i/ili znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su im data uputstva kako se ovaj proizvod može bezbedno koristiti i ako razumeju uključene opasnosti.

■ Proizvod i njegov priključni kabl držite dalje od dece mlađe od 8 godina.

■ Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da obavljaju deca.

■ Treba voditi računa da deca budu pod nadzorom kako se ne bi igrala sa ovim proizvodom.

⚠ UPOZORENJE! Čuvajte proizvod van domašaja dece, naročito tokom korišćenja i dok se hladi.

- Uređaj za kuvanje treba postaviti u stabilan položaj sa ručkama (ako postoje) na mesto kako bi se izbeglo prolivanje vruće tečnosti.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od strujnog udara!

- Nemojte sami pokušavati da popravite ovaj proizvod. U slučaju neispravnosti, popravku može da vrši samo kvalifikovano osoblje.
- Nemojte nikada uroniti električne delove proizvoda u vodu ili u druge tečnosti. Nikada nemojte držati proizvod ispod tekuće vode.
- Nemojte nikada koristiti oštećeni proizvod. Izvucite proizvod iz struje i ako je proizvod oštećen obratite se prodavcu.
- Nemojte da ostavljate proizvod blizu umivaonika ili u vlažnoj prostoriji.
- Pre nego što povežete proizvod na strujno napajanje, proverite da li napon i struja odgovaraju informacijama na tipskoj pločici proizvoda.
- Priključite proizvod samo na uzemljenu utičnicu. Vodite uvek računa da mrežni utikač bude pravilno gurnut u utičnicu.
- Priključni kabl sa mrežnim utikačem ne sme doći u kontakt sa vrućim delovima proizvoda.
- Da biste izbegli oštećenje priključnog kabla, nemojte ga ugnječiti, savijati ili trljati ga o oštre ivice.
- Držite priključni kabl dalje od vrelih površina kao i od otvorenog plamena.
- Položite priključni kabl tako da ne postoji opasnost od nenamernog povlačenja ili saplitanja.
- Ako je priključni kabl ovog proizvoda oštećen, da bi se izbegla opasnost od povrede potrebno je da ga zameni proizvođač ili njegova korisnička služba, ili neka druga odgovarajuće kvalifikovana osoba.
- Da biste izvukli proizvod iz struje vucite za mrežni utikač, a ne za priključni kabl.
- Nemojte obmotavati priključni kabl oko proizvoda. Uključite mrežni utikač u lako dostupnu utičnicu tako da se u hitnim slučajevima mrežni utikač može odmah izvući iz utičnice.
- Ovaj proizvod nije pogodan da se koristi sa eksternim tajmerom ili sa posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.

- Nemojte da koristite proizvod mokrim rukama. Nemojte da dodirujete proizvod mokrim rukama.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opekotina!

- Držite decu i domaće životinje dalje od proizvoda dok je u pogonu ili dok se hladi. Dostupni delovi su vrući.
- Nemojte dodirivati sledeće delove dok je proizvod u upotrebi:
 - Unutrašnjost posude za prženje
 - Poklopac
 - Kućište proizvoda
- Tokom prženja nastaje vruća para. Para se oslobađa kroz metalni filter. Držite se na sigurnoj udaljenosti od pare.
- Vruće ulje izaziva ozbiljne opekotine jer je mnogo toplije od ključale vode.
- Ako kap vode dospe u vrelo ulje, nastaje prskanje. Nikada nemojte dozvoliti da kap vode dospe u vrelo ulje.
- Korpa za prženje i hrana koja se prži moraju biti suvi kada se stave u vrelo ulje. Treba ukloniti svaki komad leda ili otoplenu vodu, naročito kada je u pitanju smrznuta hrana.

- Proizvod mora biti suv pre korišćenja kako bi se izbegla eksplozija.
- Koristite proizvod samo suvim rukama.
- Izbegavajte kontakt sa vrelim uljem da biste izbegli povrede.
- Nemojte da pomerate proizvod sve dok se koristi ili dok je napunjen vrelim uljem.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od požara!

- Nemojte da stavite proizvod blizu lako zapaljivih materijala (npr. zavesa, stolnjaka).
- Da biste izbegli pregrevanje, proizvod se ne sme pokriti tokom rada.
- Ako primetite dim ili neuobičajene zvuke, odmah izvucite proizvod iz struje. Pre daljnje upotrebe neka proizvod proveri stručno lice.
- U slučaju požara izvucite mrežni utikač iz utičnice. Preduzmite odgovarajuće mere za suzbijanje požara.
- Nemojte pokrivati ventilacione otvore na proizvodu. Vodite računa da proizvod bude dobro provetren. Nakon korišćenja nemojte staviti proizvod u ormar.

- Nemojte stavljati nikakav predmet na proizvod.
- Držite rastojanje od najmanje 50 cm od drugih predmeta da biste izbegli požar.

Uputstvo za postavljanje

- Ovaj proizvod je namenjen da se koristi u domaćinstvu i u sličnoj vrsti primene, kao što je:
 - U kuhinjama za zaposlene u radnjama, kancelarijama i drugim komercijalnim prostorima;
 - Poljoprivrednim dobrima;
 - Od strane mušterija u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima;
 - Na noćnim smeštajima sa doručkom.
- Koristite ručke **3** da biste podesili proizvod u stabilan položaj.
- Nemojte da postavljate proizvod direktno ispod utičnice.
- Nemojte stavljati proizvod na grejne ploče (gasne, električne, peći na ugalj itd.).
- Uvek koristite proizvod na ravnoj, stabilnoj, površini koja je otporna na toplotu i čista.

- Nakon prženja: Ostavite da se proizvod ohladi na najmanje 2 sata, pre nego što:
 - Transportujete proizvod
 - Ispraznite posudu za prženje
 - Očistite proizvod

Korišćenje

- Nemojte nikada dodirivati unutrašnjost posude za prženje, poklopac i kućište proizvoda dok je u upotrebi.
- Uvek koristite korpu za prženje kada pržite hranu.
- Nikada nemojte da ostavite proizvod bez nadzora dok je još u upotrebi.
- Nikada nemojte da koristite proizvod bez ulja.
- Napunite posudu za prženje uljem barem do oznake **MIN**. Nije dozvoljeno premašiti oznaku **MAX**.
- Napunite posudu za prženje do oznake **MAX**. U suprotnom će temperatura ulja u posudi za prženje previše pasti i proces prženja će trajati duže. Hrana koja se prži tada upija više ulja.
- Koristite samo odgovarajuća ulja, kao što su npr.:
 - Ulja od uljane repice
 - Biljno ulje
 - Suncokretovo ulje

- Nikada nemojte koristiti:
 - Stare ili kontaminirane masti i ulja za prženje
 - Neodgovarajuće masti i ulja (npr. margarin, puter ili maslinovo ulje)
 - Različita, mešana ulja
 - Mešana, stara i nova ulja
 - Čvrstu mast
 - Životinjsku mast

Oni mogu da se zapale tokom zagrevanja.

- Ulje može dostići temperaturu preko +190 °C. Proverite da li ulje može da izdrži ovu visoku temperaturu.
- Ako se ulje zapali, nikada ga ne treba gasiti vodom. Stavite poklopac na proizvod ili pokrijte proizvod vatrogasnim ćebetom ili vunanim pokrivačem da biste ugasiли vatru.
- Prilikom zagrevanja i prženja može doći do prskanja ulja.
- Tokom zagrevanja i prženja, poklopac mora biti zatvoren da bi se izbeglo prskanje vrelog ulja.
- Izvucite mrežni utikač iz utičnice nakon korišćenja i pre čišćenja.
- Očistite proizvod nakon svakog korišćenja (videti „Čišćenje“).

● **Puštanje u rad**

● **Raspakujte i temeljno očistite proizvod**

1. Izvadite proizvod iz ambalaže. Uklonite svu ambalažu i zaštitne folije.
2. Proverite da li su svi delovi prisutni i da li je opisani obim isporuke kompletan (videti „Obim isporuke“).
3. Proverite da li su proizvod i svi delovi u dobrom stanju. Ako primetite oštećenje ili grešku, nemojte da koristite proizvod, već nastavite kao što je opisano u poglavlju „Garancija“.
4. Pre prvog korišćenja, očistite sve delove proizvoda kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

● **Priprema**

● **Stavljanje/skidanje ručke**

- ❗ **INFORMACIJE:** Pre korišćenja pričvrstite ručku **10** na korpu za prženje **11**.

Stavljanje

1. Držite i stisnite zajedno šipke ručke **10**. Stavite šipke ručke u ušice korpe za prženje **11**.
2. Otpustite šipke ručke **10** i ubacite šipke u otvore korpe za prženje **11**.

Skidanje

- Stisnite i držite šipke ručke **10** zajedno. Izvadite šipke ručke iz ušica korpe za prženje **11**.

● **Korišćenje**

❗ **INFORMACIJE:**

- Mogući zaostaci od procesa proizvodnje stvaraju mirise tokom korišćenja. To je normalno i ne ukazuje na kvar proizvoda. Obezbedite adekvatnu ventilaciju.
- Akrilamid je potencijalno kancerogena supstanca koja nastaje reakcijom sa aminokiselinama prilikom prženja namirnica sa visokim sadržajem skroba. Stvaranje akrilamida dramatično se povećava na temperaturama iznad +180 °C.

- Nemojte da pržite namirnice sa visokim sadržajem skroba, na primer pomfrit, na temperaturama iznad +170 °C. Namirnice pržite samo do zlatno-žute, a ne do tamne ili smeđe boje. To je jedini način da se postigne kuvanje sa niskim sadržajem akrilamida.
- Proizvod ulazi u režim rada u isključenom stanju kada se priključi na strujno napajanje, a prekidač [8] ostavi u položaju **O**.

● Zagrevanje ulja za prženje

UPOZORENJE!

- Nemojte dodirivati sledeće delove dok je proizvod u upotrebi:
 - Unutrašnjost posude za prženje [2]
 - Poklopac [12]
 - Kućište proizvoda
- Tokom prženja nastaje vruća para. Para se oslobađa kroz metalni filter [1]. Držite se na sigurnoj udaljenosti od pare.
- Napunite posudu za prženje [2] uljem barem do oznake **MIN**. Nije dozvoljeno premašiti oznaku **MAX**.

INFORMACIJE:

- Potrebna temperatura za prženje varira u zavisnosti od:
 - Veličine namirnica
 - Prirode namirnica
 - Količine namirnica
 Pogledajte tabelu „Preporuke za prženje namirnica“.
- Za vreme korišćenja: Indikatorska lampica  [7] svetli i gasi se s vremena na vreme. To pokazuje da se proizvod zagreva do podešene temperature.
- Indikatorska lampica  [7] svetli kada je regulator temperature [5] podešen na **MIN** ili kada je podešen na donji deo opsega nivoa grejanja.
- Čim je regulator temperature [5] podešen na željeni položaj: Indikatorska lampica  [7] se gasi kada je dostignuta temperatura.

1. Stavite korpu za prženje [11] u posudu za prženje [2].
2. Napunite posudu za prženje [2] odgovarajućim uljem.

3. Zatvorite poklopac [12].
4. Okrenite regulator temperature [5] na položaj **MIN**.
5. Stavite mrežni utikač [4] u odgovarajuću utičnicu.
6. Gurnite prekidač za uključivanje/isključivanje [8] u **I** položaj. Indikatorska lampica  [6] svetli crveno. Indikatorska lampica  [7] svetli zeleno.
7. Izaberite željenu temperaturu u zavisnosti od namirnica koju ćete pržiti (videti „Preporuke za prženje namirnica“).
8. Okrenite regulator temperature [5] na željeni položaj. Indikatorska lampica  [7] se gasi.
- Kada se dostigne željena temperatura: Indikatorska lampica  [7] svetli zeleno.

Kontrolna lampica	Stanje
[6]  uključeno (crveno)	Proizvod je uključen
[6]  isključeno	Proizvod je isključen
[7]  isključeno	Proizvod se unapred/ponovo zagreva
[7]  uključeno (zeleno)	Podešena temperatura je postignuta ili temperatura nije podešena.

● Prženje namirnica

UPOZORENJE!

- Tokom zagrevanja i prženja: Držite poklopac [12] u zatvorenom stanju da biste izbegli prskanje vrelog ulja.
- Koristite proizvod samo suvim rukama.
- Izbegavajte kontakt sa vrelim uljem da biste izbegli povrede.
- Nemojte da pomerate proizvod sve dok se koristi ili dok je napunjen vrelim uljem.

- Napunite korpu za prženje **[11]** do oznake **MAX**. U suprotnom će temperatura ulja u posudi za prženje **[2]** previše pasti i proces prženja će trajati duže. Hrana koja se prži tada upija više ulja.

❶ INFORMACIJE:

- Posuda za prženje **[2]** i hrana koja se prži moraju biti suvi kada se stave u vrelo ulje.
 - Pohovane namirnice: Materijal za pohovanje treba što je moguće bolje da prione uz namirnice. Tokom svakog pohovanja nešto se od materijala odvoji od namirnice što kontaminira ulje.
 - Smrznute namirnice: Uklonite svaki komad leda ili otoplenu vodu.
 - Za ravnomerne rezultate prženja: Meso, ribu i povrće isecite na male komade.
 - Podešavanje temperature: Poštujte uputstva na pakovanju namirnica ili u tabeli „Preporuke za prženje namirnica“.
1. Kada se dostigne željena temperatura: Indikatorska lampica  **[7]** svetli zeleno.
 2. Otvaranje poklopca **[12]**: Pritisnite nadole dugme za otpuštanje poklopca **[9]**.
 3. Izvadite korpu za prženje **[11]** iz posude za prženje **[2]**.

4. Stavite sadržaj za prženje u korpu za prženje **[11]**.
5. Stavite korpu za prženje **[11]** u posudu za prženje **[2]**.
6. Zatvorite poklopac **[12]**.

● Nakon prženja namirnica

⚠ OPREZ! Opasnost od povreda!

Koristite odgovarajući kuhinjski pribor (npr. kuhinjske hvataljke) da biste izvadili namirnicu iz korpe za prženje **[11]**.

1. Okrenite regulator temperature **[5]** na položaj **MIN**.
2. Gurnite prekidač za uključivanje/isključivanje **[8]** u **○** položaj. Indikatorska lampica  **[6]** se gasi. Indikatorska lampica  **[7]** se gasi.
3. Izvucite mrežni utikač **[4]** iz utičnice.
4. Otvaranje poklopca **[12]**: Pritisnite nadole dugme za otpuštanje poklopca **[9]**.
5. Polako podignite korpu za prženje **[11]** iz ulja.
6. Da biste ocedili: Zakačite nosač korpe za prženje **[11]** na prednju ivicu posude za prženje **[2]**.
7. Nakon što se ulje ocedi: Stavite hranu u činiju.
8. Ostavite da se proizvod ohladi.

● Preporuke za prženje namirnica

Namirnica	Temperatura	Težina	Vreme
Povrće 	+140 °C	250 g	3–4 min
Luk	+140 °C	250 g	3 min
Kozice 	+150 °C	250 g	4 min
Slanina 	+160 °C	200 g	3 min
Kriške od mesa	+160 °C	300 g	3 min
Pileći bataci 	+170 °C	250 g	10–12 min
Pileća krilca	+170 °C	250 g	10 min
File od pilećih prsa	+170 °C	250 g	10 min
Trake od piletine	+170 °C	250 g	10 min
Pomfrit 	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Ribljí file	+190 °C	300 g	3 min
Biftek 	+190 °C	200 g	4 min

● Rešavanje problema

Greška	Mogući uzrok	Rešenje
Proizvod ne radi.	Mrežni utikač 4 nije stavljen u utičnicu.	Stavite mrežni utikač 4 u utičnicu.
Namirnica je sirova ili je prženje neravnomerno.	Upotrebjeno je previše namirnica.	Smanjite količinu namirnica i ravnomerno je rasporedite.
	Temperatura za prženje je preniska.	Povećajte temperaturu prženja.
Pomfrit nije ispržen ili je hrskav.	Korišćena je pogrešna vrsta krompira.	Koristite neku drugu vrstu krompira.
	Komadi pomfrita su preveliki.	Isecite pomfrit na manje ili tanje komade.

● Čišćenje

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od strujnog udara! Pre čišćenja: Uvek izvucite mrežni utikač **4** iz utičnice.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opekotina! Nemojte da čistite proizvod odmah nakon korišćenja. Ostavite proizvod na najmanje 2 sata da se ohladi.

⚠ PAŽNJA! Opasnost od oštećenja!

- Nemojte nikada uroniti električne delove proizvoda u vodu ili u druge tečnosti. Nikada nemojte držati proizvod ispod tekuće vode.
- Vodite računa da voda i druge tečnosti ne prodru u unutrašnjost proizvoda.

- Nemojte koristiti nagrizajuća, agresivna sredstva za čišćenje ili grube četke.

Uklanjanje korišćenog ulja iz proizvoda

① INFORMACIJE:

- Nemojte odložiti ulje u odvod ili u toalet. Ulje može da se stvrdne i začepi odhode.
 - Nemojte sipati ulje direktno u kantu za smeće. Stavite ulje u originalnu ambalažu ili u plastičnu vreću.
 - Odnosite ulje na određeno mesto za sakupljanje otpadnog ulja.
1. Sipajte ulje iz posude za prženje **2**.
 2. Odložite ulje u skladu sa lokalnim propisima.

● Čišćenje

Deo	Način čišćenja
Kućiče Posuda za prženje 2	□ Prebrišite deo blago navlaženom krpom. □ Ako je potrebno, nanesite blago sredstvo za čišćenje na krpu. Zatim prebrišite deo vlažnom krpom, bez sredstva za čišćenje. □ Temeljno osušite delove.
Korpa za prženje 11 Ručka 10	□ Oslobodite ručku 10 od korpe za prženje 11 (videti „Stavljanje/skidanje ručke“). □ Čistite ručku 10 i korpu za prženje 11 toplom vodom i blagim sredstvom za čišćenje. □ Isperite ručku 10 i korpu za prženje 11 čistom vodom. □ Temeljno osušite ručku 10 i korpu za prženje 11. ■ Alternativno, korpa za prženje 11 takođe može da se čisti u mašini za pranje sudova.

Deo	Način čišćenja
Metalni filter 1 Poklopac 12	☐ Skidanje poklopca 12 sa proizvoda: Pritisnite dugme za otpuštanje poklopca 9 da biste otvorili poklopac. Povucite poklopac nagore i izvucite ga iz šarki. ☐ Metalni filter 1 i poklopac 12 čistite blagim deterdžentom pomoću krpe ili sundera.

● Skladištenje

- ☐ Očistite proizvod pre odlaganja.
- ☐ Čuvajte proizvod u originalnoj ambalaži kada ga ne koristite.
- ☐ Čuvajte proizvod na suvom mestu, van domašaja dece.

● Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.



Obratite pažnju na označavanje materijala za pakovanje pri odvajanju otpada, koji je označen skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem: 1–7: plastika / 20–22: papir i karton / 80–98: mešavine.



Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



U interesu zaštite životne sredine nemojte bacati vaš proizvod kada je iskorišćen kućnom otpadu, nego ga ponesite na odgovarajuće mesto za odlaganje otpada. Informacije o mestima za sakupljanje i njihovom radnom vremenu možete dobiti u vašoj lokalnoj administraciji.

● Garancija

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800 300 180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

- 1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
- 2. Ukoliko je kvar prouzrokovao udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).

- 3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
- 4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
- 5. Ukoliko je proizvod pokušao da popravi treće neovlašćeno lice.
- 6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
- 7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
- 8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Mini friteza
Model:	HG14296
IAN / Serijski broj:	516662_2510
Proizvođač:	OWIM GmbH & Co. KG Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm Nemačka
Davalac garancije-uvoznik:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs

● Postupak garancije

Da biste osigurali brzo obradu vašeg slučaja, molimo vas da pratite sledeća uputstva:

Molimo vas da priložite račun i broj artikla (IAN 516662_2510) kao dokaz o kupovini.

Broj artikla ćete naći na tipskoj pločici, kao gravuru na prednjoj strani uputstva (dole levo) ili kao nalepnicu na zadnjoj ili donjoj strani uređaja.

Ukoliko dođe do funkcionalnih ili drugih nedostataka, molimo vas da kontaktirate službu za pomoć telefonom ili e-mailom.

Neispravan proizvod možete vratiti besplatno na adresu servisa koju ste dobili. Uverite se da ste priložili dokaz o kupovini (dok ga ne dobijete) i informacije o tome šta je kvar i kada se to dogodilo.

● Servis



Servis Srbija

Tel.: 0800 300 180

E-Mail: owim@lidl.rs



Srpska oznaka usaglašenosti



Список на користени пиктограми	Страница 99
Вовед	Страница 100
Предвидена употреба	Страница 100
Содржина на испораката	Страница 100
Список на делови	Страница 100
Технички податоци	Страница 100
Општи безбедносни упатства	Страница 100
Прво поставување на производот	Страница 106
Распакување на производот и основно чистење	Страница 106
Подготовка	Страница 106
Прикачување/Откачување на рачката	Страница 106
Работење	Страница 107
Загревање на маслото за пржење	Страница 107
Пржење храна	Страница 108
По пржењето на храната:	Страница 108
Препораки за пржење храна:	Страница 109
Решавање проблеми	Страница 109
Чистење	Страница 110
Чистење	Страница 110
Складирање	Страница 111
Одлагање	Страница 111
Гаранција	Страница 111
Постапка во случај на гаранција	Страница 112
Сервис	Страница 112

Список на користени пиктограми

	ОПАСНОСТ! – Означува опасност од висок ризик, која ќе доведе до смрт или сериозна повреда доколку не се избегне (на пр., ризик од задушување)		Наизменична струја/напон
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! – Означува опасност со умерен ризик, што може да резултира со смрт или тешки повреди доколку не се избегне (на пр., ризик од струен удар)	Hz	Херци (фреквенција на напојување)
	ВНИМАНИЕ! – Означува опасност со низок ризик, што може да резултира со полесни или умерени повреди доколку не се избегне (на пр., ризик од изгореници)	W	Вати
	ИЗВЕСТУВАЊЕ! – Предупредува за можно оштетување на имот/производ, доколку не се избегне (на пр., опасност од краток спој)		Никогаш не оставајте ги децата без надзор со материјалите за пакување или производот.
	ИНФОРМАЦИИ: Овој симбол со сигналниот збор „Информации“ нуди дополнителни корисни информации.		Корпа за пржење  е погодна за миење во машина за садови.
	Опасност – ризик од струен удар!		Безбедно за храна Овој производ нема негативен ефект врз вкусот или мирисот.
	ПРЕТПАЗЛИВО: Жешка површина Површините може да се загреат за време на употребата.		Користете го апаратот само во суви внатрешни простории.
CE	СЕ ознаката означува усогласеност со релевантните директиви на ЕУ што се однесуваат на овој производ.		Безбедносни информации Упатства за употреба

МИНИ ФРИТЕЗА

● Вовед

Ве честитаме за купувањето на Вашиот нов производ. Со тоа се одлучивте за квалитетен производ. Упатството за употреба е дел од овој производ. Тоа содржи важни информации за безбедност, користење и отстранување. Запознајте се со сите упатства за употреба и безбедност пред да го користите производот. Користете го производот само како што е опишано и за наведените намени. При предавање на производот на трети лица, предадете ги сите придружни документи.

● Предвидена употреба

- Производот е наменет за готвење храна во врело масло на температура до максимум 190 °C.
- Производот е наменет само за употреба во домаќинства. Производот не е наменет за комерцијална употреба.
- Секоја друга употреба што не е спомената во овие упатства може да предизвика оштетување на производот или да создаде сериозен ризик од повреда.
- Производителот не прифаќа никаква одговорност за штетата настаната поради несоодветна употреба.

● Содржина на испораката

По распакување на производот, проверете дали испорачаниот производ е комплетен и дали сите делови се во добра состојба. Пред употреба отстранете ја целата амбалажа.

- 1 Мини фритеза
- 1 Капак
- 1 Корпа за пржење
- 1 Рачка (корпа за пржење)
- 1 Прирачник за корисници

● Список на делови

(Сл. А)

- 1 Метален филтер
- 2 Сад за пржење
- 3 Рачка
- 4 Кабел за струја со приклучок
- 5 Регулатор на температура
- 6  Контролна светилка (црвена)
- 7  Контролна светилка (зелена)
- 8 Приклучок за вклучување/исклучување (I/O)
- 9 Копче за ослободување на капакот
- 10 Рачка (корпа за пржење)
- 11 Корпа за пржење
- 12 Капак

● Технички податоци

Влезен напон:	220-240 V~, 50-60 Hz
Номинална моќност:	840 W
Потрошувачка на енергија во исклучен режим:	0,0 W
Капацитет: – За масло за готвење: – Корпа за пржење:	приближно 1,2 литри до ознаката MAX прибл. 1 литар



Општи безбедносни упатства

ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ ПРОИЗВОДОТ, ЗАПОЗНАЈТЕ СЕ СО СИТЕ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ И УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА! КОГА ГО ПРЕДАВАТЕ ОВОЈ ПРОИЗВОД НА ДРУГИ, ВКЛУЧЕТЕ ГИ СИТЕ ДОКУМЕНТИ!

Во случај на оштетување, кое произлегува од непочитување на овие упатства за работа, барањето за гаранција нема да важи! Не се прифаќа одговорност за последователни штети! Во случај на материјално оштетување или лична повреда предизвикана од неправилно ракување или непочитување на безбедносните упатства, не се прифаќа одговорност!

Деца и лица со инвалидитет

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

РИЗИК ОД ЗАГУБА НА ЖИВОТ ИЛИ РИЗИК ОД НЕСРЕЌА ЗА БЕБИЊА И ДЕЦА!

Никогаш не оставајте ги децата без надзор со амбалажата. Амбалажата предизвикува опасност од задушвање.

Децата често ги потценуваат опасностите.

Чувајте ги децата подалеку од производот и материјалот за пакување во секое време.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Овој производ не е играчка за деца! Децата не се свесни за опасностите поврзани со ракувањето со електрични производи.

■ Овој производ не треба да го користат деца од 0 до 8 години. Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе, доколку се под постојан надзор.

Овој производ можат да го користат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење, доколку се под надзор или доколку им се дадени упатства во врска со употребата на производот на безбеден начин и доколку ги разбираат вклучените опасности.

■ Чувајте го производот и кабелот подалеку од дофат на деца кои имаат помалку од 8 години.

■ Чистењето и одржувањето на уредот не смеат да ги извршуваат деца.

- Децата треба да бидат под надзор за да се осигурате дека не си играат со производот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Чувајте го производот подалеку од дофат на мали деца, особено кога се користи и лади.

- Апаратите за готвење треба да бидат поставени во стабилна положба, со рачките (доколку ги има) поставени така што ќе се избегне истурање на жешките течности.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар!

- Не се обидувајте сами да го поправате производот. Во случај на дефект, поправките треба да ги врши само квалификуван персонал.
- Не потопувајте ги електричните компоненти на апаратот во вода или други течности. Никогаш не држете го производот под проточна вода.

- Никогаш не употребувајте оштетен производ. Доколку производот е оштетен, исклучете го од електричната мрежа и контактирајте со вашиот продавач.

- Не поставувајте го производот веднаш до мијалник или во влажни области.
- Пред да го приклучите производот, проверете дали вредностите на напонот и на струјата одговараат на вредностите прикажани на етикетата на производот.
- Поврзувајте го производот само на заземјен штекер. Секогаш осигурајте се дека приклучокот за струја е правилно вметнат во штекерот.
- Кабелот за напојување со приклучок не смее да дојде во контакт со жешките делови на производот.
- За да избегнете оштетување на кабелот за струја, не стискајте, виткајте или не тријте го од остри рабови.
- Држете го кабелот за струја подалеку од жешки површини и отворени пламени.

- Поставете го кабелот на таков начин што нема да биде можно ненамерно влечење или сопнување.
- Ако кабелот за струја е оштетен, мора да биде заменет од производителот, неговиот сервисен агент или квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Повлечете го приклучокот за струја, а не самиот кабел за да го исклучите производот од електричната мрежа.
- Не виткајте го кабелот за напојување околу производот. Поврзете го приклучокот за струја со лесно достапен штекер, така што во случај на вонредна состојба приклучокот за струја може веднаш да се исклучи.
- Производот не може да се ракува со надворешен тајмер или посебен систем за контрола од далечина.
- Не ракувајте го производот со мокри раце. Не допирајте го производот со мокри раце.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од изгореници!

- Чувајте ги децата и миленичињата подалеку од производот додека работи или се лади. Достапните делови се жешки.
- Никогаш не допирајте ги следните компоненти додека производот работи или е сè уште жешок:
 - внатрешноста на садот за пржење
 - капакот
 - куќиштето на производот
- За време на процесот на пржење се создава жешка пареа. Пареата се ослободува низ металниот филтер. Држете безбедно растојание од пареата.
- Жешкото масло предизвикува сериозни изгореници бидејќи е значително потопло од врелата вода.
- Ако капне вода во жешкото масло, доаѓа до прскање. Никогаш не дозволувајте вода да капе во жешкото масло.

- Корпата за пржење и храната што се пржи мора да бидат суви при ставање во жешкото масло. Особено кај длабоко замрзната храна, мора да се отстрани целиот мраз или растопена вода.
- Производот мора да биде сув пред употреба за да се избегне експлозија.
- Ракувајте со производот само со суви раце.
- Избегнувајте контакт со жешкото масло за да избегнете повреда.
- Никогаш не го поместувајте производот додека работи или додека е наполнет со жешко масло.
- Ако забележите чад или необични звуци, веднаш исклучете го производот од електричната мрежа. Производот треба да го провери специјалист пред да продолжи со употреба.
- Во случај на пожар, извадете го приклучокот од штекер. Преземете соодветни противпожарни мерки.
- Не покривајте ги отворите за вентилација на производот. Осигурете се дека производот има доволна вентилација. Не ставајте го производот во шкаф по употреба.
- Не поставувајте ништо врз производот.
- Оставете најмалку 50 см растојание до други предмети за да се избегне ризик од пожар.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар!

- Не поставувајте го производот во близина на запаливи материјали (на пример завеси, чаршафи).
- За да се спречи прегревање, не го покривајте производот за време на работа.

Упатства за поставување

- Производот е наменет за употреба во домаќинства и слични употреби, како:
 - кујнски простор за персонал во продавници, канцеларии и други работни средини;
 - куќи на фарма;

- од страна на клиенти во хотели, мотели и други опкружувања од станбен тип;
- опкружувања од типот на хотели за ноќевање со појадок.
- Користете ги рачките **3** за да го поставите производот во стабилна положба.
- Не поставувајте го производот директно под електричен штекер.
- Не поставувајте го производот на рингли или грејни плочи (гасни, електрични, јаглен и сл.).
- Секогаш ракувајте со производот на рамна, стабилна, огноотпорна и чиста површина.
- По пржењето: Оставете го производот да се излади најмалку 2 часа пред:
 - да го транспортирате производот
 - да го испразните садот за пржење
 - да го чистите производот

Работење

- Никогаш не допирајте ја внатрешноста на садот за пржење, капакот и куќиштето на производот додека тој работи.
- Секогаш користете ја корпата за пржење за подготовка на храната.
- Никогаш не оставајте го производот без надзор додека е во употреба.
- Никогаш не користете го производот без масло.
- Наполнете го садот за пржење најмалку до ознаката **MIN** со масло. Не надминувајте ја ознаката **MAX**.
- Корпата за пржење полнете ја најмногу до ознаката **MAX**. Во спротивно, температурата на маслото во садот за пржење значително ќе се намали и времето на пржење ќе се продолжи. Храната што треба да се пржи ќе апсорбира повеќе масло.
- Користете само соодветни масла, како што се:
 - масло од репка
 - растително масло
 - сончогледово масло

- Никогаш не користете:
 - стари или валкани масти и масла за пржење
 - несоодветни масти и масла (на пр. маргарин, путер или маслиново масло)
 - мешавина од различни масла
 - мешавина од старо и ново масло
 - цврсти масти
 - животинска маст

Овие можат да се запалат при загревање.

- Маслото може да се загрее до над $+190\text{ }^{\circ}\text{C}$. Осигурете се дека маслото е отпорно на високи температури.
- Ако маслото се запали, никогаш не смее да се гаси со вода. Ставете го капакот на производот или покријте го со противпожарно или волнено ќебе за да го изгаснете пожарот.
- Може да дојде до прскање на масло за време на загревањето и пржењето.
- За време на загревањето и пржењето, капакот мора да биде затворен за да се избегне прскање на жешкото масло.

- Извадете го приклучокот од штекерот по употреба и пред чистење.
- Исчистете го производот по секоја употреба (видете „Чистење и нега“).

● Прво поставување на производот

● Распакување на производот и основно чистење

1. Извадете го производот од пакувањето и отстранете ги сите материјали за пакување и пластичната обвивка.
2. Проверете дали се вклучени сите наведени делови (видете „Опсег на испорака“).
3. Проверете дали производот и сите делови се во добра состојба, доколку се открие каква било штета или дефект, не користете го производот, туку следете ја постапката опишана во поглавјето „Гаранција“.
4. Пред првата употреба, исчистете ги сите делови од производот како што е опишано во поглавјето „Чистење“.

● Подготовка

● Прикачување/Откачување на рачката

- ❗ **ИНФОРМАЦИИ:** Прикачете ја рачката 10 на корпата за пржење 11 пред употреба.

Прикачување

1. Држете ги и притиснете ги заедно прачките на рачката 10. Вметнете ги прачките на рачката во окцата на корпата за пржење 11.
2. Отпуштете ги и вметнете ги прачките на рачката 10 во отворите на корпата за пржење 11.

Одвојување

- Држете ги и притиснете ги заедно прачките на рачката [10]. Отстранете ги прачките на рачката од отворите на корпата за пржење [11].

● Работење

❗ ИНФОРМАЦИИ:

- Можно е при првото пуштање во работа да се појават мириси поради остатоци од производството. Ова е нормално и не укажува на дефект на производот. Осигурете се дека има доволно вентилација.
- Акриламидот е потенцијално канцерогена супстанција што се создава при реакција со аминокиселини при пржење храна со висока содржина на скроб. Создавањето на акриламид значително се зголемува при температури над +180 °C.
- Не пржете храна со висока содржина на скроб, како на пример помфрит, на температури повисоки од +170 °C. Храната треба да се пржи до златно-жолта боја, а не до темна или кафеава. Само на овој начин се постигнува пржење со ниска содржина на акриламид.
- Производот влегува во режим на исклучено откако ќе се вклучи во струја и прекинувачот за вклучување/исклучување [8] останува во положба ○.

● Загревање на маслото за пржење

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

- Никогаш не допирајте ги следните компоненти додека производот работи или е сè уште жешок:
 - внатрешноста на садот за пржење [2]
 - капакот [12]
 - кукиштето на производот
- За време на процесот на пржење се создава жешка пареа. Пареата се ослободува низ металниот филтер [1]. Држете безбедно растојание од пареата.

- Наполнете го садот за пржење [2] најмалку до ознаката **MIN** со масло. Не надминувајте ја ознаката **MAX**.

❗ ИНФОРМАЦИИ:

- Потребната температура за пржење варира во зависност од:
 - големината на храната
 - структурата на храната
 - количината на хранатаПогледнете ја табелата „Препораки за пржење храна“.
- За време на работа: 📶 Контролната светилка [7] свети и се гаси од време на време. Ова покажува дека производот повторно се загрева до поставената температура.
- 📶 Контролната светилка [7] свети кога регулаторот за температура [5] е поставен на **MIN** или во долниот дел од температурниот опсег.
- Штом ќе го поставите регулаторот за температура [5] на саканата положба: 📶 Контролната светилка [7] се гаси сè додека не се достигне поставената температура.

1. Ставете ја корпата за пржење [11] во садот за пржење [2].
2. Наполнете го садот за пржење [2] со соодветно масло.
3. Затворете го капакот [12].
4. Свртете го регулаторот за температура [5] во положба **MIN**.
5. Поврзете го приклучокот за струја [4] со соодветен штекер.
6. Вклучете го прекинувачот за вклучување/исклучување [8] на позицијата I.
 - 📶 Контролната светилка [6] свети црвено.
 - 📶 Контролната светилка [7] свети зелено.
7. Изберете ја саканата температура во зависност од храната што треба да се пржи (видете „Препораки за пржење храна“).
8. Свртете го регулаторот за температура [5] на саканата положба. 📶 Контролната светилка [7] се гаси.

- Кога ќе се достигне саканата температура:
 Контролната светилка [7] свети зелено.

Контролна светилка	Статус
[6]  вклучено (црвено)	Производот е вклучен
[6]  исклучено	Производот е исклучен
[7]  исклучено	Производот се загрева претходно/повторно
[7]  вклучено (зелено)	Поставената температура е достигната или температурата не е поставена.

● Пржење храна

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

- При загревање и пржење: Држете го капакот [12] затворен за да избегнете прскање на врелото масло.
- Ракувајте со производот само со суви раце.
- Избегнувајте контакт со жешкото масло за да избегнете повреда.
- Никогаш не го поместувајте производот додека работи или додека е наполнет со жешко масло.
- Наполнете ја корпата за пржење [11] само до ознаката **MAX**. Во спротивно, температурата на маслото во садот за пржење [2] значително ќе се намали и времето на пржење ќе се продолжи. Храната што треба да се пржи ќе апсорбира повеќе масло.

❗ ИНФОРМАЦИИ:

- Садот за пржење [2] и храната што се пржи мора да бидат суви при ставање во жешкото масло.
- Панирана храна: Облогата од презла треба да се залепи што е можно поцврсто за храната. Презлата што се одвојува при пржењето го контаминира маслото.
- Длабоко замрзната храна: Отстранете го целиот мраз или стопената вода.
- За рамномерни резултати при пржење: Исечете го месото, рибата и зеленчукот на мали парчиња.
- Поставување на температурата: Следете ги упатствата наведени на пакувањето на храната или табелата „Препораки за пржење храна“.

1. Кога ќе се достигне саканата температура:
 Контролната светилка [7] свети зелено.
2. Отворете го капакот [12]: Притиснете го копчето за ослободување на капакот [9].
3. Извадете ја корпата за пржење [11] од садот за пржење [2].
4. Ставете ја храната за пржење во корпата за пржење [11].
5. Вметнете ја корпата за пржење [11] во садот за пржење [2].
6. Затворете го капакот [12].

● По пржењето на храната:

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! Ризик од повреда!

Користете соодветен кујнски прибор (на пр. кујнски штипки) за да ја извадите храната од корпата за пржење [11].

1. Свртете го регулаторот за температура [5] во положба **MIN**.
2. Вклучете го прекинувачот за вклучување/исклучување [8] на позицијата **○**.
 Контролната светилка [6] се гаси.
 Контролната светилка [7] се гаси.
3. Извадете го приклучокот за струја [4] од штекерот.

4. Отворете го капакот **12**: Притиснете го копчето за ослободување на капакот **9**.
5. Полека подигнете ја корпата за пржење **11** од маслото.
6. За цедење: Закачете го држачот на корпата за пржење **11** на предниот раб од садот за пржење **2**.
7. Кога маслото ќе се исцеди: Ставете ја храната во длабок сад.
8. Оставете го производот да се излади.

● Препораки за пржење храна:

Храна	Температура	Тежина	Време
Зеленчук 	+140 °C	250 g	3–4 мин
Кромид	+140 °C	250 g	3 мин
Ракчиња 	+150 °C	250 g	4 мин
Слатина 	+160 °C	200 g	3 мин
Исечено месо	+160 °C	300 g	3 мин
Пилешки батаци 	+170 °C	250 g	10–12 мин
Пилешки крилца	+170 °C	250 g	10 мин
Филе од пилешки гради	+170 °C	250 g	10 мин
Пилешки ленти	+170 °C	250 g	10 мин
Помфрит 	+170 °C	120–450	12–15 мин
Филе од риба	+190 °C	300 g	3 мин
Стек 	+190 °C	200 g	4 мин

● Решавање проблеми

Проблем	Можни причини	Решение
Производот не функционира.	Приклучокот за напојување 4 не е поврзан со штекерот.	Поврзете го приклучокот за струја 4 во штекер.
Храната е сива или нерамномерно зготвена.	Користена е преголема количина храна.	Намалете ја количината на храна и распоредете ја рамномерно.
	Температурата за пржење е премногу ниска.	Зголемете ја температурата за пржење.
Помфритот не е испржен или не е крцкав.	Користена е погрешна сорта на компир.	Користете друга сорта на компир.
	Помфритот е премногу дебел.	Исечете го помфритот на помали или потенки парчиња.

● Чистење

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од струен удар!

Пред чистење: Секогаш извадете го приклучокот за струја [4] од штекерот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од изгореници!

Не го чистете апаратот веднаш по употребата. Оставете го производот да се излади најмалку 2 часа.

⚠ ИЗВЕСТУВАЊЕ! Ризик од оштетување на производот!

- Не потопувајте ги електричните компоненти на апаратот во вода или други течности. Никогаш не држете го производот под проточна вода.
- Не дозволувајте вода или други течности да навлезат во внатрешноста на производот.

- Не користете абразивни, агресивни средства за чистење или тврди четки.

Отстранување на искористеното масло од производот

① ИНФОРМАЦИИ:

- ☐ Не фрлајте го маслото во одвод или во тоалет. Маслото се стврднува и може да ги затне одводите.
 - ☐ Не истурајте го маслото директно во канта за отпадоци. Ставете го во оригиналното пакување или во пластична кеса.
 - ☐ Однесете го маслото на наменско место за собирање искористено масло.
1. Истурете го маслото од садот за пржење [2].
 2. Отстранете го маслото согласно локалните прописи.

● Чистење

Дел	Начин на чистење
Домување Сад за пржење [2]	☐ Избришете ги деловите со малку влажна крпа. ☐ По потреба, додадете благ детергент на крпата. Потоа избришете ги деловите со влажна крпа без детергент. ☐ Темелно исушете ги деловите.
Корпа за пржење [11] Рачка [10]	☐ Откачете ја рачката [10] од корпата за пржење [11] (видете „Прикачување/Откачување на рачката“). ☐ Искистете ги рачката [10] и корпата за пржење [11] со топла вода и благ детергент. ☐ Исплакнете ги рачката [10] и корпата за пржење [11] со чиста вода. ☐ Темелно исушете ги рачката [10] и корпата за пржење [11]. ■ Алтернативно, корпата за пржење [11] може да се мие во машина за садови.
Метален филтер [1] Капак [12]	☐ Откачување на капакот [12] од производот: Притиснете го копчето за ослободување на капакот [9] за да го отворите капакот. Повлечете го капакот нагоре и извадете го од шарките. ☐ Искистете ги металниот филтер [1] и капакот [12] со благ детергент, користејќи крпа или сунѓер.

● Складирање

- Исушете го апаратот пред складирање.
- Складирајте го производот во оригиналната амбалажа кога не е во употреба.
- Складирајте го апаратот на суво место надвор од дофат на деца.

● Одлагање

Амбалажата е направена од еколошки материјали кои можете да ги одложите преку локалните центри за рециклирање.



Внимавајте на обележувањето на материјалите за пакување при селектирање на отпадот, тие се означени со кратенки (a) и броеви (b) со следното значење: 1-7: Пластика/20-22: Хартија и картон/80-98: Комбинирани материјали.



Варијантите за одлагање на истрошениот производ можете да ги дознаете во Вашата општина или градска администрација.



Кога вашиот производ веќе не е употреблив, во интерес на заштитата на животната средина, не го фрлајте во домашниот отпад, туку предадете го на соодветно стручно одлагање. За информации за собирните пунктови и нивното работно време, обратете се до Вашата надлежна администрација.

● Гаранција

Производот е изработен според строги насоки за квалитет и е внимателно проверен пред испорака. Во случај на материјални или производствени недостатоци, имате законски права кон продавачот на производот. Вашите законски права не се ограничени на никаков начин со нашата гаранција наведена подолу.

Гаранцијата за овој производ изнесува 3 години од датумот на купување. Гарантниот рок започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка за купување на безбедно место, бидејќи овој документ е потребен како доказ за купувањето.

Сите оштетувања или недостатоци кои постоеле уште при купувањето мора веднаш да се пријават по вадењето на производот од амбалажата.

Доколку производот во рок од 3 години од датумот на купување покаже материјален или производствен недостаток, ние – по наш избор – ќе го поправиме или замениме бесплатно за Вас. Гарантниот рок не се продолжува со прифатено гарантно барање. Ова важи и за заменетите и поправените делови.

Оваа гаранција престанува да важи ако производот е оштетен или неправилно користен или одржуван.

Гаранцијата ги покрива материјалните и производствените недостатоци. Оваа гаранција не се однесува на делови од производот кои се предмет на нормално трошење и затоа се сметаат за потрошни делови (на пр. батерии, акумулатори, црева, кертриџи), ниту на оштетувања на кревки делови, како што се прекинувачи или делови од стакло.

● Постапка во случај на гаранција

За да се обезбеди брза обработка на Вашето барање, следете ги следниве упатства:

Чувајте го оригиналната сметка за купување и бројот на артиклот (IAN 516662_2510) како доказ за купување.

Бројот на артиклот можете да го најдете на типската плочка, гравура на производот, на насловната страница на упатството за употреба, (види лево долу) или како налепница на задната или долната страна од производот.

Доколку се појават функционални дефекти или други недостатоци, прво контактирајте ја сервисната служба наведена подолу телефонски или по е-пошта.

Штом производот ќе биде евидентиран како неисправен, можете да го вратите бесплатно на адресата за сервис која ќе Ви биде соопштена. Осигурајте се дека го приложувате оригиналниот доказ за купување (фискална сметка) и краток писмен опис во кој се наведуваат деталите за дефектот и времето на неговото појавување.

● Сервис

 **Сервис Северна Македонија**

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: owim@lidl.mk

 Српски знак за сообразност



Lista e piktogrameve të përdorur	Faqja 114
Hyrje	Faqja 115
Përdorimi i synuar.	Faqja 115
Çfarë përfshihet në dërgesë.	Faqja 115
Lista e pjesëve	Faqja 115
Të dhënat teknike	Faqja 115
Udhëzime të përgjithshme sigurie	Faqja 115
Përgatitja e produktit për herë të parë	Faqja 120
Shpaketimi i produktit dhe pastrimi bazë.	Faqja 120
Përgatitja	Faqja 120
Vendosja/Heqja e dorezës	Faqja 120
Përdorimi	Faqja 121
Nxehja e vajit të skuqjes	Faqja 121
Skuqja e ushqimit	Faqja 122
Pas skuqjes së ushqimit.	Faqja 122
Sugjerime për skuqjen e ushqimit.	Faqja 123
Zgjidhja e problemeve	Faqja 123
Pastrimi	Faqja 123
Pastrimi	Faqja 124
Ruajtja	Faqja 124
Asgjësimi	Faqja 124
Garancia	Faqja 125
Procedura në rast garancie	Faqja 125

Lista e piktogrameve të përdorur

	RREZIK! – Përcaktimi i një rreziku me nivel të lartë, i cili rezulton në vdekje ose dëmtim të rëndë nëse nuk shmangët (p.sh. rreziku i mbytjes)		Rryma alternuese/tensioni
	PARALAJMËRIM! – Përcaktimi i një rreziku me nivel të moderuar, i cili mund të rezultojë në vdekje ose dëmtim të rëndë nëse nuk shmangët (p.sh. rreziku i goditjes elektrike)	Hz	Hertz (frekuenca e furnizimit)
	KUJDES! – Përcaktimi i një rreziku me nivel të ulët, i cili mund të rezultojë në dëmtim të lehtë ose mesatar nëse nuk shmangët (p.sh. rreziku i djegies nga uji i nxehtë)	W	Vat
	NJOFTIM! – Paralajmëron për dëmtime të mundshme të pronës/ produktit nëse nuk shmangët (p.sh. rreziku i qarkut të shkurtër)		Mos i lini fëmijët të pambikëqyrrur me materialet e paketimit ose me produktin.
	INFO: Ky simbol me fjalën sinjal “Info” ofron informacion shtesë të dobishëm.		Shporta e fritezës 11 është e përshtatshme për lavastovilje.
	Rrezik – rrezik i goditjes elektrike!		I sigurt në ushqim Ky produkt nuk ka ndikim negativ te shija ose aroma.
	KUJDES: Sipërfaqe e nxehtë! Sipërfaqet mund të nxehen gjatë përdorimit.		Përdoreni produktin vetëm në hapësira të brendshme të thata.
CE	Shenja CE tregon konformitetin me direktivat përkatëse të BE-së që zbatohen për këtë produkt.		Informacione sigurie Udhëzimet e përdorimit

MINI-FRITEZË

● Hyrje

Ju urojmë për blerjen e produktit tuaj të ri. Keni zgjedhur një produkt me cilësi të lartë. Manuali i përdorimit është pjesë e këtij produkti. Ai përmban udhëzime të rëndësishme për sigurinë, përdorimin dhe asgjësimin. Njihuni mirë me të gjitha udhëzimet e përdorimit dhe të sigurisë para përdorimit të produktit. Përdorni produktin vetëm siç është përshkruar dhe vetëm për përdorimet e përcaktuara. Dorëzoni të gjitha dokumentet bashkë me produktin, nëse ia kaloni një pale të tretë.

● Përdorimi i synuar

- Produkti është bërë për të gatuar ushqim në vaj të nxehtë në temperaturë deri në 190 °C.
- Produkti është bërë vetëm për përdorim shtëpiak. Produkti nuk është bërë për përdorim tregtar.
- Çdo përdorim tjetër që nuk përmendet në këto udhëzime mund ta dëmtojë produktin ose mund të krijojë rrezik të rëndë lëndimi.
- Prodhuksi nuk mban asnjë përgjegjësi për dëmtimet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm.

● Çfarë përfshihet në dërgesë

Pas shpaktimit të produktit, kontrolloni nëse dorëzimi ka përfunduar ose nëse të gjitha pjesët janë në gjendje të mirë. Hiqini të gjitha materialet e paketimit para përdorimit.

- 1 Mini-Fritezë
- 1 Kapaku
- 1 Shporta e fritezës
- 1 Doreza (shporta e fritezës)
- 1 Manuali i përdorimit

● Lista e pjesëve

(Fig. A)

- 1 Filtër metalik
- 2 Ena e fritezës
- 3 Doreza
- 4 Kordoni i energjisë me spinë
- 5 Kontrolli i temperaturës
- 6  Llamba e kontrollit (e kuqe)
- 7  Llamba e kontrollit (jeshile)
- 8 Çelësi i ndezjes/fikjes (I/O)
- 9 Butoni i lëshimit të kapakut
- 10 Doreza (shporta e fritezës)
- 11 Shporta e fritezës
- 12 Kapaku

● Të dhënat teknike

Tensioni i hyrjes:	220-240 V~, 50-60 Hz
Fuqia nominale:	840 W
Konsumi i energjisë në gjendje të fikur:	0.0 W
Kapaciteti: - Për vaj gatimi: - Shporta e fritezës:	rreth 1.2 litra deri në shenjën MAX rreth 1 litër



Udhëzime të përgjithshme sigurie

PARA SE TA PËRDORNI PRODUKTIN, NJIHUNI ME TË GJITHA INFORMACIONET E SIGURISË DHE UDHËZIMET E PËRDORIMIT! KUR UA JEPNI PRODUKTIN TË TJERËVE, JEPUNI EDHE TË GJITHA DOKUMENTET!

Në rast dëmtimi që rezultojnë nga moszbatimi i këtyre udhëzimeve të përdorimit, pretendimet për garanci bëhen të pavlefshme! Nuk pranohet asnjë përgjegjësi për dëmtimet që vijnë si pasojë! Në rast të dëmtimit material ose lëndimeve fizike që shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm ose nga moszbatimi i udhëzimeve të sigurisë, nuk pranohet asnjë përgjegjësi!

Fëmijët dhe personat me aftësi të kufizuara

⚠️ PARALAJMËRIM!

RREZIK VDEKJEJE OSE AKSIDENTESH NDAJ FOSHNJAVE DHE FËMIJËVE!

Mos i lini asnjëherë fëmijët të pambikëqyrur me materialin e paketimit. Materiali i paketimit paraqet rrezik mbytjeje.

Shpeshherë, fëmijët nuk i llogaritin mirë rreziqet.

Mbajini fëmijët gjatë gjithë kohës larg nga produkti dhe nga materialet e paketimit.

⚠️ PARALAJMËRIM! Ky produkt nuk është lodër për fëmijët! Fëmijët nuk janë të vetëdijshëm për rreziqet që lidhen me produktet elektrike.

■ Ky produkt nuk duhet të përdoret nga fëmijët e moshës 0 deri në 8 vjeç. Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët e moshës nga 8 vjeç e sipër nëse mbikëqyrën vazhdimisht.

Produkti mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvoje dhe njohurie nëse janë mbikëqyrur ose udhëzuar në lidhje me përdorimin e produktit në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet që përfshihen.

■ Mbajeni produktin dhe kordonin larg nga fëmijët më pak se 8 vjeç.

■ Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takojnë përdoruesit nuk duhet të bëhen nga fëmijët.

■ Fëmijët duhet të mbikëqyrën për t'u siguruar që të mos luajnë me produktin.

⚠️ PARALAJMËRIM! Mbajeni produktin larg fëmijëve të vegjël, sidomos gjatë përdorimit dhe ndërsa po ftohet.

■ Pajisjet e gatimit duhet të pozicionohen në situatë të qëndrueshme me dorezat (nëse ka) të pozicionuara në mënyrë të tillë që të shmangët derdhja e lëngjeve të nxehta.

⚠️ PARALAJMËRIM! Rrezik i goditjes elektrike!

- Mos tentoni ta riparoni produktin vetë. Në rast defekti, riparimet duhet të kryhen vetëm nga personeli i kualifikuar.
- Mos i zhytni pjesët elektrike të produktit në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin nëse është dëmtuar. Shkëputeni produktin nga energjia dhe konsultohuni me shitësin nëse produkti është dëmtuar.
- Mos e vendosni produktin pas një lavamani ose në vende me lagështi.
- Para se ta lidhni produktin me furnizimin me energji, kontrolloni që vlera e tensionit dhe rrymës përputhet me detajet e furnizimit me energji që tregohen në etiketën e të dhënave të produktit.
- Lidhni produktin me një prizë elektrike të tokëzuar. Sigurohuni gjithmonë që spina e energjisë të futet siç duhet në prizë.
- Kordoni i energjisë me spinë nuk duhet të bjerë në kontakt me pjesët e nxehta të produktit.
- Për të shmangur dëmtimin e kordonit të energjisë, mos e shtypni, përkulni ose kruani në anët e mprehta.
- Mbajeni kordonin e energjisë larg nga sipërfaqet e nxehta dhe nga zjarri.
- Shtrojeni kordonin në mënyrë të tillë që të mos ndodhë tërheqje ose pengim padashur.
- Për të shmangur rreziqet, nëse kordoni i energjisë dëmtohet, ai duhet të ndërrohet nga prodhuesi, nga agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me kualifikim të ngjashëm.
- Tërhiqni spinën e energjisë, jo vetë kordonin për ta shkëputur produktin nga furnizimi me energji.
- Mos e mbështillni kordonin e energjisë rreth produktit. Lidhni spinën e energjisë në një prizë të arritshme lehtë në mënyrë që në rast urgjence, spina të hiqet menjëherë.
- Ky produkt nuk është bërë që të përdoret me një kohëmatës të jashtëm apo me një sistem të veçantë të kontrollit në distancë.
- Mos e vini në punë produktin me duar të lagura. Mos e prekni produktin me duar të lagura.

⚠️ PARALAJMËRIM! Rrezik djegieje!

- Mbajini fëmijët dhe kafshët shtrëpiake larg nga produkti ndërsa është në punë ose ndërsa është duke u ftohur. Pjesët e prekshme janë të nxehta.
- Mos i prekni asnjëherë pjesët e nxehta ndërsa produkti është ende i nxehtë:
 - pjesa e brendshme e fritezës
 - kapaku
 - trupi i produktit
- Gjatë procesit të skuqjes gjenerohet avull i nxehtë. Avulli çlirohet përmes filtrit metalik. Qëndroni në largësi të sigurt nga avulli.
- Vaji i nxehtë shkakton djegie sepse është më i nxehtë se uji që vlon.
- Nëse në vajin e nxehtë pikon ujë, ai mund të përhapet. Mos lejoni asnjëherë të pikojë ujë mbi vajin e nxehtë.
- Shporta e fritezës dhe ushqimi i nxehtë duhet të jenë të thatë kur futen në vajin e nxehtë. Në veçanti në rastin e ushqimeve që skuqen thellë, duhet të hiqet çdo copë akulli ose uji prej shkrirjes.

- Për të shmangur shpërthimin, produkti duhet të jetë i thatë para përdorimit.
- Përdoreni produktin vetëm me duar të thata.
- Për të shmangur lëndimet, shmangni kontaktin me vajin e nxehtë.
- Mos e lëvizni asnjëherë produktin ndërsa është në punë apo ndërsa është i mbushur me vaj të nxehtë.

⚠️ PARALAJMËRIM! Rrezik zjarri!

- Mos e vendosni produktin pranë materialeve të djegshme (p.sh. perde, mbulesa tavoline).
- Për të parandaluar mbinxehjen, mos e mbulonni produktin gjatë përdorimit.
- Nëse vini re tym ose zhurma të pazakonta, shkëputeni menjëherë produktin nga furnizimi me energji. Çojeni produktin për kontroll te një specialist para se vazhdoni ta përdorni.
- Në rast zjarri, hiqni spinën e energjisë nga priza. Merrni masat e duhura për fikjen e zjarrit.

- Mos i mbuloni vrimat e ajrit të produktit. Sigurohuni që produkti ka ajrim të mjaftueshëm. Mos e vendosni produktin në kabinet pas përdorimit.
- Mos vendosni asgjë sipër produktit.
- Lini të paktën 50 cm hapësirë nga çdo objekt për të shmangur zjarrin.

Udhëzime për vendosjen

- Ky produkt është bërë për përdorim familjar dhe përdorime të ngjashme, si për shembull:
 - kuzhina stafi në dyqane, zyra dhe në mjedise të tjera pune;
 - ferma;
 - nga klientët në hotele, motele dhe në mjedise të tjera të tipit rezidencial;
 - mjedise të tipit “krevat dhe mëngjes”.
- Përdorni dorezat **3** për ta vendosur produktin në pozicion të qëndrueshëm.
- Mos e vendosni produktin drejtpërdrejt poshtë një prize.
- Mos e vendosni produktin mbi vatra të nxehta (gaz, elektrike, qymyr etj.).

- Përdoreni gjithnjë produktin në sipërfaqe të njëtrajtshme, të qëndrueshme, rezistente ndaj nxehtësisë dhe të pastër.
- Pas skuqjes: Lëreni produktin të ftohet për të paktën 2 orë para se:
 - ta transportoni produktin
 - ta zbrazni fritezën
 - ta pastroni produktin

Përdorimi

- Mos e prekni asnjëherë pjesën e brendshme të fritezës, kapakun dhe trupin e produktit ndërsa është në punë.
- Përdoreni gjithnjë shportën e fritezës për të skuqur ushqim.
- Mos e lini asnjëherë produktin të pambikëqyrur ndërsa është në përdorim.
- Mos e përdorni asnjëherë produktin pa vaj.
- Mbusheni fritezën të paktën deri te shenja **MIN** me vaj. Mos e kaloni shenjën **MAX**.
- Mbusheni shportën e skuqjes jo më shumë se shenja **MAX**. Përndryshe, temperatura e vajit brenda fritezës bie tepër dhe bën që procesi i skuqjes të zgjasë më shumë. Do të përthithet më shumë vaj nga ushqimi që skuqet.

- Përdorni vetëm vajra të përshtatshëm, si për shembull:
 - vaj kanole
 - vaj vegjetal
 - vaj luledielli
- Mos përdorni asnjëherë:
 - yndyrë dhe vajra të vjetër ose të pistë
 - yndyrë dhe vajra të papërshtatshëm (p.sh. margarinë, gjalpë ose vaj ulliri)
 - vajra të ndryshëm të përzier
 - vajra të vjetër dhe të rinj të përzier
 - yndyrë solide
 - yndyrë nga kafshët

Këto mund të marrin flakë kur nxehen.
- Vaji mund të nxehet në temperaturë mbi +190 °C. Sigurohuni që vaji është rezistent ndaj temperaturës së lartë.
- Nëse vaji merr flakë, nuk duhet të fiket asnjëherë me ujë. Vendoseni kapakun mbi produkt ose mbulojeni produktin me një bataniye zjarri ose leshi për ta fikur zjarrin.
- Mund të ndodhin spërkatje vaji gjatë nxehjes dhe skuqjes.

- Gjatë nxehjes dhe skuqjes, kapaku duhet të jetë i mbyllur për të shmangur spërkatjet e vajit të nxehtë.
- Hiqeni spinën nga priza pas përdorimit dhe para pastrimit.
- Pastrojeni produktin pas çdo përdorimi (shihni "Pastrimi").

● **Përgatitja e produktit për herë të parë**

● **Shpaktimi i produktit dhe pastrimi bazë**

1. Nxirreni produktin nga paketimi dhe hiqeni nga të gjitha materialet e paketimit dhe mbështjellëset plastike.
2. Kontrolloni për t'u siguruar që gjenden të gjitha pjesët e listuara (shiko "Çfarë përfshihet në dërgesë").
3. Kontrolloni nëse produkti dhe të gjitha pjesët janë në gjendje të mirë. Nëse vini re ndonjë dëmtim ose defekt, mos e përdorni produktin, por ndiqni procedurën që tregohet te kapitulli "Garancia".
4. Para përdorimit për herë të parë, pastroni të gjitha pjesët e produktit siç tregohet te kapitulli "Pastrimi".

● **Përgatitja**

● **Vendosja/Heqja e dorezës**

- ❗ **INFO:** Vendoseni dorezën [10] te shporta e skuqjes [11] para përdorimit.

Vendosja

1. Shtypni dhe mbani shtypur së bashku shufrat e dorezës [10]. Futni shufrat e dorezës te vrimat e shportës së fritezës [11].
2. Lironi dhe futni shufrat e dorezës [10] te vrimat e shportës së skuqjes [11].

Shkëputja

- Shtypni dhe mbani shtypur së bashku shufrat e dorezës [10]. Hiqni shufrat e dorezës nga vrimat e shportës së fritezës [11].

● Përdorimi

① INFO:

- Mbetjet e mundshme nga prodhimi shkaktajnë formim të erërave gjatë vënies në punë për herë të parë. Kjo është normale dhe nuk tregon se ka ndonjë defekt në produkt. Siguroni ajrim të mjaftueshëm.
- Akrilamidi është një substancë, e cila ka gjasa të jetë kancerogjene, formohet nga një reaksion i aminoacideve kur skuqni ushqime që kanë përmbajtje të lartë niseshteje. Formimi i akrilamidit rritet jashtëzakonisht shumë në temperatura mbi +180 °C.
- Mos skuqni ushqime me përmbajtje të lartë niseshteje, për shembull patate të skuqura, në temperatura mbi +170 °C. Ushqimet duhet të skuqen vetëm derisa të marrin ngjyrë të verdhë të artë, në vend se ngjyrë të errët ose kafe. Kjo është e vetmja mënyrë për të arritur gatimin me përmbajtje të ulët akrilamidi.
- Produkti kalon në gjendje të fikur pasi lidhet në prizë dhe çelësi i ndezjes/fikjes [8] qëndron në pozicionin **0**.

● Nxehja e vajit të skuqjes

⚠ PARALAJMËRIM!

- Mos i prekni asnjëherë pjesët e nxehta ndërsa produkti është ende i nxehtë:
 - pjesa e brendshme e enës së fritezës [2]
 - kapaku [12]
 - trupi i produktit
- Gjatë procesit të skuqjes gjenerohet avull i nxehtë. Avulli çlirohet përmes filtrit metalik [1]. Qëndroni në largësi të sigurt nga avulli.
- Mbusheni enën e fritezës [2] të paktën deri te shenja **MIN** me vaj. Mos e kaloni shenjën **MAX**.

① INFO:

- Temperatura e nevojshme e skuqjes ndryshon në varësi të faktorëve të mëposhtëm:
 - madhësia e ushqimit
 - përbërja e ushqimit
 - sasia e ushqimit
- Shihni tabelën "Sugjerime për skuqjen e ushqimit".
- Gjatë punimit: Lamba e kontrollit  [7] ndizet dhe fiket herë pas here. Kjo tregon që produkti po nxehet sërish deri në temperaturën e vendosur.
 - Lamba e kontrollit  [7] ndizet kur kontrolli i temperaturës [5] vendoset në **MIN** ose në diapazonin e poshtëm të nivelit të nxehtësisë.
 - Menjëherë sapo të vendosni kontrollin e temperaturës [5] në pozicionin që doni: Lamba e kontrollit  [7] fiket derisa të arrihet temperatura.
1. Vendoseni shportën e fritezës [11] te ena e fritezës [2].
 2. Mbusheni enën e fritezës [2] me vaj të përshtatshëm.
 3. Mbyllni kapakun [12].
 4. Rotulloni kontrollin e temperaturës [5] në pozicionin **MIN**.
 5. Lidhni spinën e energjisë [4] në një prizë të përshtatshme.
 6. Vendoseni çelësin e ndezjes/fikjes [8] në pozicionin **I**.
Lamba e kontrollit  [6] ndizet në ngjyrë të kuqe.
Lamba e kontrollit  [7] ndizet në ngjyrë jeshile.
 7. Zgjidhni temperaturën e dëshiruar në varësi të ushqimit që do të skuqni (shihni "Sugjerime për skuqjen e ushqimit").
 8. Rotulloni kontrollin e temperaturës [5] në pozicionin që doni. Lamba e kontrollit  [7] fiket.

- Kur të arrihet temperatura e dëshiruar: Llamba e kontrollit  7 ndizet në ngjyrë jeshile.

Llamba e kontrollit	Statusi
 6  ndezur (e kuqe)	Produkti i ndezur
 6  fikur	Produkti i fikur
 7  fikur	Produkti po ngrohet paraprakisht/ ngrohet sërish
 7  ndezur (jeshile)	Temperatura e vendosur është arritur ose temperatura nuk është vendosur.

● Skuqja e ushqimit

PARALAJMËRIM!

- Gjatë nxehtjes dhe skuqjes: Mbajeni kapakun 12 të mbyllur për të shmangur spërkatjen e vajit të nxehtë.
 - Përdorni produktin vetëm me duar të thata.
 - Për të shmangur lëndimet, shmangni kontaktin me vajin e nxehtë.
 - Mos e lëvizni asnjëherë produktin ndërsa është në punë apo ndërsa është i mbushur me vaj të nxehtë.
 - Mbusheni shportën e skuqjes 11 deri te shenja **MAX**. Përndryshe, temperatura e vajit brenda fritezës 2 bie tepër dhe bën që procesi i skuqjes të zgjasë më shumë. Do të përthithet më shumë vaj nga ushqimi që skuqet.
-  **INFO:**
- Ena e fritezës 2 dhe ushqimi që do të skuqen duhet të jenë të thatë kur futen në vajin e nxehtë.
 - Ushqime me thërrime buke: Thërrimet e bukës duhet të jenë të ngjitura sa më fort në ushqim. Çdo thërrime buke që bie nga ushqimi gjatë skuqjes e kontaminon vajin.

- Ushqimet e ngrira thellë: Hiqni akullin ose ujin nga shkrija.
- Për rezultate gatimi të njëtrajtshme: Pritni mishin, peshkun dhe perimet në pjesë të vogla.
- Vendosja e temperaturës: Referojuni udhëzimeve të dhëna në paketimin e ushqimit ose në tabelën "Sugjerime për skuqjen e ushqimit".

1. Kur të arrihet temperatura e dëshiruar: Llamba e kontrollit  7 ndizet në ngjyrë jeshile.
2. Hapni kapakun 12: Shtypni butonin e lëshimit të kapakut 9.
3. Hiqeni shportën e fritezës 11 nga ena e fritezës 2.
4. Shtoni ushqimin që do të skuqni te shporta e fritezës 11.
5. Futeni shportën e fritezës 11 tek ena e fritezës 2.
6. Mbyllni kapakun 12.

● Pas skuqjes së ushqimit

 **KUJDES! Rrezik lëndimi!** Përdorni enë të përshtatshme kuzhine (p.sh. kapëse kuzhine) për të hequr ushqimin nga shporta e fritezës 11.

1. Rrotulloni kontrollin e temperaturës 5 në pozicionin **MIN**.
2. Vendoseni çelësin e ndezjes/fikjes 8 në pozicionin **O**.
Llamba e kontrollit  6 fiket.
Llamba e kontrollit  7 fiket.
3. Hiqeni spinën e energjisë 4 nga priza.
4. Hapni kapakun 12: Shtypni butonin e lëshimit të kapakut 9.
5. Ngrijeni me ngadalë shportën e fritezës 11 nga vaji.
6. Për kullim: Vareni kllapën e shportës së fritezës 11 në buzën e përparme të enës së fritezës 2.
7. Kur vaji të ketë kulluar: Vendoseni ushqimin në një tas.
8. Lëreni produktin të ftohet.

● Sugjerime për skuqjen e ushqimit

Ushqimi	Temperatura	Pesha	Koha
Perimet 🍄	+140 °C	250 g	3–4 min
Qepë	+140 °C	250 g	3 min
Karkalecat e detit 🐟	+150 °C	250 g	4 min
Proshutë 🍖	+160 °C	200 g	3 min
Mishi në feta	+160 °C	300 g	3 min
Kofshë pule 🍗	+170 °C	250 g	10–12 min
Krahë pule	+170 °C	250 g	10 min
Fileto gjoksi pule	+170 °C	250 g	10 min
Kotoleta pule	+170 °C	250 g	10 min
Patate të skuqura 🍟	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Fileto peshku	+190 °C	300 g	3 min
Bifteket 🍖	+190 °C	200 g	4 min

● Zgjidhja e problemeve

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Produkti nuk punon.	Spina e energjisë 4 nuk është e lidhur në prizë.	Lidhni spinën e energjisë 4 te priza e energjisë.
Ushqimi është i pagatuar ose është gatuar jo njëjloj.	Është përdorur tepër ushqim.	Pakësoni sasinë e ushqimit dhe përhapeni në mënyrë të njëtrajtshme.
	Temperatura e skuqjes është shumë e ulët.	Rriteni temperaturën e skuqjes.
Patatet nuk janë skuqur ose nuk janë krokante.	Është përdorur lloji i duhur i patates.	Përdorni një lloj tjetër patateje.
	Patatet janë tepër të mëdha.	Pritini patatet në copa më të vogla ose më të holla.

● Pastrimi

⚠️ PARALAJMËRIM! Rrezik i goditjes elektrike! Para pastrimit: Shkëputeni gjithnjë spinën e energjisë **4** nga priza.

⚠️ PARALAJMËRIM! Rrezik djegieje! Mos e pastroni produktin menjëherë pas përdorimit. Lëreni produktin të ftohet për të paktën 2 orë.

⚠️ NJOFTIM! Rrezik i dëmtimit të produktit!

- Mos i zhytni pjesët elektrike të produktit në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.
- Mos lejoni që brenda produktit të futet ujë ose lëngje të tjera.
- Mos përdorni agentë pastrimi gërryes ose agresivë, ose furça të forta.

Heqja e vajit të përdorur nga produkti.

❗ INFO:

- ❑ Mos e hidhni vajin në lavaman ose në tualet. Vaji ngurtësohet dhe mund të bllokojë tubacionet.

- ❑ Mos e derdhni vajin e nxehtë drejtpërdrejt në koshin e plehrave. Vendoseni në paketimin origjinal ose në një qese plastike.
- ❑ Çojeni vajin në një pikë të caktuar grumbullimi për vajin e përdorur.

1. Derdhni vajin nga friteza [2].
2. Hidhni vajin sipas rregullave të vendit.

● Pastrimi

Pjesa	Metoda e pastrimit
Trupi i jashtëm Ena e fritezës [2]	❑ Fshijini pjesët me një leckë pak të njomë. ❑ Nëse është e nevojshme, shtoni pak detergjent të butë në leckë. Më pas fshijini pjesët me një leckë të njomë pa detergjent. ❑ Thajini plotësisht pjesët.
Shporta e fritezës [11] Doreza [10]	❑ Shkëputeni dorezën [10] nga shporta e fritezës [11] (shihni "Vendosja/Shkëputja e dorezës"). ❑ Pastroni dorezën [10] dhe shportën e fritezës [11] me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. ❑ Shpëlani dorezën [10] dhe shportën e fritezës [11] me ujë të pastër. ❑ Thani plotësisht dorezën [10] dhe shportën e fritezës [11]. ■ Përndryshe, shporta e fritezës [11] mund të lahet në lavastovilje.
Filtër metalik [1] Kapak [12]	❑ Heqja e kapakut [12] nga produkti: Shtypni butonin e lirit të kapakut [9] për ta hapur kapakun. Tërhiqeni kapakun lart dhe nxirreni nga menteshat. ❑ Pastroni filtrin metalik [1] dhe kapakun [12] me detergjent të butë mbi një leckë ose sfungjer.

● Ruajtja

- ❑ Pastrojeni produktin para se ta vendosni.
- ❑ Mbajeni produktin në paketimin origjinal kur nuk e përdorni.
- ❑ Mbajeni produktin në një vend të thatë larg fëmijëve.

● Asgjësimi

Ambalazhi është i përbërë nga materiale miqësore me mjedisin, të cilat mund t'i asgjësoni në pikat lokale të riciklmit.



Kini parasysh etiketimin e materialeve të ambalazhit gjatë ndarjes së mbeturinave; ato janë të shënuara me shkurtesa (a) dhe numra (b) me këtë kuptim: 1–7: Plastika/20–22: Letra dhe kartoni/80–98: Materiale të përziera.



Mundësitë për asgjësimin e produktit të përdorur i merrni në komunën ose bashkinë tuaj.



Mos e hidhni produktin tuaj në mbeturinat shtëpiake kur ai nuk funksionon më, por dorëzojeni në një mënyrë të përshtatshme për mjedisin. Për informacion rreth pikave të grumbullimit dhe orareve të tyre, mund të kontaktoni administratën tuaj lokale.

● **Garancia**

Produkti është prodhuar sipas udhëzimeve të rrepta të cilësisë dhe është kontrolluar me kujdes para dorëzimit. Në rast të defekteve të materialit ose të prodhimit, keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore nuk kufizohen në asnjë mënyrë nga garancia jonë e përshkruar më poshtë.

Garancia për këtë produkt është 3 vjet nga data e blerjes. Afati i garancisë fillon nga data e blerjes. Ruani faturën origjinale të blerjes në një vend të sigurt, pasi ky dokument është i nevojshëm si dëshmi e blerjes.

Të gjitha dëmtimet ose defektet që janë të pranishme në momentin e blerjes duhet të raportohen menjëherë pas hapjes së produktit.

Nëse produkti brenda 3 viteve nga data e blerjes paraqet një defekt material ose të prodhimit, ne do ta riparojmë ose zëvendësojmë atë falas për ju, sipas zgjedhjes sonë. Afati i garancisë nuk zgjatet në rast të pranimi të një kërkesë të garancisë. Kjo vlen edhe për pjesët e zëvendësuara ose të riparuar.

Kjo garanci humbet nëse produkti është dëmtuar ose përdorur apo mirëmbajtur në mënyrë të papërshtatshme.

Garancia mbulon defektet materiale dhe të prodhimit. Kjo garanci nuk vlen për pjesë të produktit që konsumohen në përdorim të zakonshëm dhe konsiderohen si pjesë të konsumuara (p.sh. bateri, akumulator, tuba, kartusha boje), si dhe për dëmtime të pjesëve delikate, p.sh. çelësa ose pjesë prej xhami.

● **Procedura në rast garancie**

Për të siguruar një trajtim të shpejtë të kërkesës suaj, ju lutemi t'i kushtoni vëmendje udhëzimeve në vijim:

Mbani faturën origjinale të blerjes dhe numrin e artikullit (IAN 516662_2510) si dëshmi të blerjes.

Numrin e artikullit e gjeni në etiketën e të dhënave, një gdhendje në produkt, faqen e parë të manualit të përdorimit në gjuhën gjermane (poshtë majtas) ose si një ngjitëse në anën e pasme ose të poshtme të produktit.

Në rast të defekteve të funksionimit apo mangësive të tjera, ju lutemi kontaktoni fillimisht shërbimin e mëposhtëm përmes telefonit ose e-mail-it.

Sapo produkti të jetë regjistruar si me defekt, mund ta dërgoni atë pa pagesë në adresën e shërbimit që do t'ju komunikohet. Sigurohuni që të bashkëngjitni faturën origjinale të blerjes (kuponin) si dhe një përshkrim të shkurtër me shkrim, ku përshkruhen detajet e defektit dhe koha e shfaqjes së tij.



Shenja serbe e konformitetit



Lista pictogramelor/simbolurilor utilizate	Pagina 127
Introducere	Pagina 128
Utilizarea conform scopului	Pagina 128
Volumul livrării	Pagina 128
Lista pieselor	Pagina 128
Date tehnice	Pagina 128
Indicații generale de siguranță	Pagina 128
Punerea în funcțiune	Pagina 133
Despachetarea și curățarea temeinică a produsului	Pagina 133
Pregătirea	Pagina 134
Montarea/scoaterea mânerului	Pagina 134
Operarea	Pagina 134
Încălzirea uleiului de prăjire	Pagina 134
Prăjirea alimentelor	Pagina 135
După prăjirea alimentelor	Pagina 135
Recomandări privind prăjirea alimentelor	Pagina 136
Remediarea defecțiunilor	Pagina 136
Curățarea	Pagina 136
Curățarea	Pagina 137
Depozitarea	Pagina 137
Înlăturare	Pagina 137
Garanție	Pagina 138
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina 138
Service	Pagina 138

Lista pictogramelor/simbolurilor utilizate

	PERICOL! – Indică un pericol cu grad ridicat de risc care, dacă nu este evitat, are ca urmare moartea sau o rănire gravă (de ex. pericol de sufocare)		Curent/tensiune alternativă
	AVERTISMENT! – Indică un pericol cu grad mediu de risc care, dacă nu este evitat, poate avea ca urmare moartea sau o rănire gravă (de ex. pericol de electrocutare)	Hz	Hertz (frecvența rețelei)
	PRECAUȚIE! – Indică un pericol cu grad scăzut de risc care, dacă nu este evitat, poate avea ca urmare o rănire ușoară până la medie (de ex. pericol de opărire)	W	Watt
	ATENȚIE! – Avertizează cu privire la posibile daune materiale (de ex., pericol de scurtcircuitare)		Nu lăsați niciodată copii nesupravegheați cu materialul de ambalare sau produsul.
	INFORMAȚII: Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Informații” oferă mai multe informații utile.		Coșul de prăjire 11 este potrivit pentru mașina de spălat vase.
	Pericol – riscul unei electrocutări!		Potrivit pentru alimente Acest produs nu are efecte negative asupra gustului sau mirosului.
	PRECAUȚIE: Suprafață fierbinte! Suprafețele se pot înfierbânta în timpul folosirii.		Utilizați produsul doar în spații interioare uscate.
CE	Semnul CE confirmă conformitatea cu directivele UE referitoare la produs.		Indicații de siguranță Instrucțiuni de manevrare

FRITEUZĂ MINI

● Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Manualul de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Acesta conține informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de utilizarea acestui produs, familiarizați-vă mai întâi cu instrucțiunile de utilizare și de siguranță. Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Predați toate documentele aferente în cazul în care înstrăinați produsul.

● Utilizarea conform scopului

- Produsul este prevăzut pentru gătitul alimentelor în ulei fierbinte la o temperatură maximă de 190 °C.
- Produsul este destinat exclusiv utilizării în gospodării private. Produsul nu este destinat pentru utilizarea profesională.
- Scopurile de utilizare care nu sunt numite în manualul de utilizare pot deteriora produsul sau pot produce răni grave.
- Producătorul nu preia nicio responsabilitate pentru pagube datorate utilizării necorespunzătoare.

● Volumul livrării

După despachetarea produsului, verificați dacă livrarea este completă și dacă toate piesele sunt în stare bună. Înainte de utilizare, îndepărtați toate materialele de ambalare.

- 1 Friteuză mini
- 1 Capac
- 1 Coș de prăjire
- 1 Mâner (coș de prăjire)
- 1 Manual de utilizare

● Lista pieselor

(Fig. A)

- 1 Filtru metalic
- 2 Recipient de prăjire
- 3 Mâner
- 4 Cablu de alimentare cu ștecher
- 5 Regulator de temperatură
- 6 Lampă de control  (roșie)
- 7 Lampă de control  (verde)
- 8 Întrerupător pornit/oprit (I/O)
- 9 Buton de deblocare a capacului
- 10 Mâner (coș de prăjire)
- 11 Coș de prăjire
- 12 Capac

● Date tehnice

Tensiune de intrare:	220-240 V~, 50-60 Hz
Putere de măsurare:	840 W
Consum de energie în modul oprit:	0,0 W
Capacitate:	
– Pentru ulei alimentar:	cca. 1,2 litri până la marcajul MAX
– Coșul de prăjire:	cca. 1 litru



Indicații generale de siguranță

**ÎNAINTE DE PRIMA
UTILIZARE A PRODUSULUI,
FAMILIARIZAȚI-VĂ CU
TOATE INSTRUCȚIUNILE DE
UTILIZARE ȘI DE SIGURANȚĂ!
DACĂ DAȚI PRODUSUL ALTEI
PERSOANE, ATAȘAȚI TOATE
DOCUMENTELE!**

În cazul deteriorărilor datorate nerespectării acestor instrucțiuni de utilizare, pretenția de garanție dispare! Nu se preia nicio responsabilitate pentru urmări! În cazul deteriorărilor materiale sau a lezării persoanelor datorate unei utilizări necorespunzătoare sau a nerespectării indicațiilor de siguranță, nu se preia nicio responsabilitate!

Copiii și persoanele cu dezabilități

⚠️ AVERTISMENT! PERICOL DE MOARTE ȘI ACCIDENTE PENTRU SUGARI ȘI COPII!

Nu lăsați copiii nesupravegheați cu materialul de ambalare. Materialul de ambalare prezintă risc de sufocare.

Copiii subestimează adesea pericolele legate de acesta. Nu păstrați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

⚠️ AVERTISMENT! Acest produs nu este o jucărie pentru copii! Copii nu sunt conștienți de pericolele asociate cu produsele electrice.

■ Acest produs nu trebuie utilizat de copii cu vârsta cuprinsă între 0 și 8 ani. Acest produs poate fi utilizat de copii de la 8 ani și peste, dacă sunt supravegheați în mod constant.

Acest produs poate fi folosit de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe dacă aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește utilizarea în siguranță a produsului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

■ Produsul și cablul de alimentare nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.

■ Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii.

■ Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că ei nu se joacă cu produsul.

⚠️ AVERTISMENT! Nu păstrați produsul la îndemâna copiilor mici, în special în timpul utilizării și în faza de răcire.

- Aparatele de gătit trebuie așezate într-o poziție stabilă cu mânerul (dacă sunt disponibile) pentru a evita vărsarea lichidului fierbinte.

⚠️ AVERTISMENT! Risc de electrocutare!

- Nu încercați să reparați singur produsul. În cazul unei funcționări defectuoase, reparațiile pot fi efectuate numai de personal calificat.
- Nu scufundați componentele electrice ale produsului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jetul de apă.
- Nu folosiți niciodată un produs deteriorat. Deconectați produsul de la alimentarea electrică și adresați-vă comerciantului dacă produsul este deteriorat.
- Nu așezați produsul în apropierea unei chiuvete sau în încăperi umede.
- Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea și intensitatea curentului se potrivesc cu specificațiile de pe plăcuța de identificare a produsului.
- Conectați produsul numai la o priză cu împământare. Asigurați-vă că ștecherul este introdus corect în priză.
- Cablul de alimentare cu ștecherul nu trebuie să intre în contact cu părțile fierbinți ale produsului.
- Pentru a evita deteriorarea cablului de alimentare, nu îl zdrobiți, îndoiți sau frecați de muchii ascuțite.
- Țineți departe cablul de alimentare de suprafețele fierbinți și de flăcările deschise.
- Așezați cablul de alimentare astfel încât tragerea sau declanșarea nedorită să nu fie posibilă.
- Dacă se deteriorează cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul de clienți al acestuia sau de către o persoană cu o calificare similară, pentru evitarea pericolelor.
- Când scoateți produsul din priză, trageți de ștecher și nu de cablul de alimentare.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul produsului. Conectați ștecherul la o priză ușor accesibilă, astfel încât acesta să poată fi scos imediat în caz de urgență.

- Acest produs nu este prevăzut pentru funcționarea cu ajutorul unui temporizator extern sau a unui sistem de telecomandă separat.
- Nu operați produsul cu mâinile umede. Nu atingeți produsul cu mâinile umede.

⚠️ AVERTISMENT! Risc de arsuri!

- Nu lăsați produsul la îndemâna copiilor și a animalelor de casă, în timp ce este în funcțiune sau se răcește. Există piese accesibile care sunt fierbinți.
- Nu atingeți următoarele piese în timp ce produsul este în funcțiune:
 - Interiorul recipientului de prăjire
 - Capacul
 - Carcasa produsului
- În timpul prăjirii este produs abur fierbinte. Aburul este eliberat prin filtrul metalic. Păstrați o distanță sigură față de abur.
- Uleiul fierbinte duce la arsuri severe, deoarece el este mult mai fierbinte decât apa clocotită.

- Dacă picură apă în uleiul fierbinte, aceasta va provoca stropi. Nu lăsați niciodată apa să picure în uleiul fierbinte.
- Coșul de prăjire și alimentele trebuie să fie uscate atunci când sunt adăugate la uleiul fierbinte. Orice gheață sau apă de topire trebuie îndepărtată, în special la alimentele congelate.
- Înainte de utilizare, produsul trebuie să fie uscat, pentru a evita o explozie.
- Utilizați produsul numai cu mâinile uscate.
- Evitați contactul cu uleiul fierbinte pentru a evita rănirile.
- Nu mutați niciodată produsul atunci când este în funcțiune sau umplut cu ulei fierbinte.

⚠️ AVERTISMENT! Risc de incendiu!

- Nu amplasați produsul în apropierea materialelor inflamabile (de ex. perdele, fețe de masă).
- Pentru a evita o supraîncălzire, produsul nu trebuie acoperit în timpul funcționării.

- Dacă observați fum sau zgomote neobișnuite, decuplați imediat produsul de la rețea. Înainte de utilizarea în continuare dispuneți mai întâi verificarea produsului de către un specialist.
- În cazul unui de incendiu, scoateți ștecherul din priză. Luați măsurile adecvate pentru combaterea incendiilor.
- Nu acoperiți deschiderile pentru aerisire ale produsului. Asigurați-vă că produsul este ventilat suficient. Nu așezați produsul într-un dulap după utilizare.
- Nu așezați obiecte pe produs.
- Păstrați o distanță minimă de 50 cm față de alte obiecte pentru a evita un incendiu.
- Utilizați mânerul **3** pentru a aduce produsul într-o poziție stabilă.
- Nu așezați produsul direct sub o priză.
- Nu așezați produsul de plite (cu gaz, electrice, cu cărbuni, etc.).
- Utilizați produsul întotdeauna pe o suprafață plană, stabilă, curată, rezistentă la căldură și curată.
- După prăjire: Lăsați produsul să se răcească cel puțin 2 ore, înainte de:
 - A transporta produsul
 - A goli recipientul de prăjire
 - A curăța produsul

Funcționarea

Sfat de amplasare

- Acest produs este destinat pentru a fi folosit în gospodărie și alte aplicații asemănătoare, ca de exemplu:
 - În bucătării pentru lucrătorii din magazine, birouri și alte zone profesionale;
 - În gospodăriile agricole;
 - Pentru clienții din hoteluri, moteluri și alte amenajări de locuire;
 - În pensiunile cu mic dejun.
- Nu atingeți niciodată interiorul recipientului de prăjire, capacul și carcasa produsului în timp ce acesta este în funcțiune.
- Utilizați întotdeauna coșul de prăjire pentru a prăji alimentele.
- Nu lăsați niciodată produsul nesupravegheat cât timp este în funcțiune.
- Nu folosiți produsul fără ulei.
- Umpleți recipientul de prăjire cu ulei cel puțin până la marcajul **MIN**. Nu depășiți marcajul **MAX**.

- Umpleți coșul de prăjire numai până la marcajul **MAX**. În caz contrar, temperatura uleiului din recipientul de prăjire scade prea mult și procesul de prăjire durează mai mult. Alimentele vor absorbi mai mult ulei.
- Folosiți numai uleiuri adecvate, cum ar fi:
 - Ulei de rapiță
 - Ulei vegetal
 - Ulei de floarea soarelui
- Nu folosiți niciodată:
 - Grăsimi și uleiuri de prăjire vechi sau contaminate
 - Grăsimi și uleiuri necorespunzătoare (cum ar fi margarina, untul sau uleiul de măsline)
 - Uleiuri diferite, amestecate
 - Uleiuri vechi și noi amestecate
 - Grăsimi solidă
 - Grăsimi animale

Acestea se pot aprinde atunci când sunt încălzite.

- Uleiul poate deveni fierbinte peste +190 °C. Asigurați-vă că uleiul rezistă la această temperatură ridicată.

- Când uleiul arde, nu trebuie niciodată stins cu apă. Puneți capacul pe produs sau acoperiți produsul cu o pătură pentru foc sau o pătură de lână pentru a stinge focul.
- În timpul încălzirii și prăjirii pot apărea stropi de ulei.
- În timpul încălzirii și prăjirii, capacul trebuie să fie închis pentru a evita stropirea cu ulei fierbinte.
- După utilizare și înainte de orice curățare, scoateți ștecherul din priză.
- Curățați produsul după fiecare utilizare (vezi „Curățarea”).

● **Punerea în funcțiune**

● **Despachetarea și curățarea temeinică a produsului**

1. Scoateți produsul din ambalaj. Îndepărtați toate materialele de ambalare și folia de protecție.
2. Verificați dacă toate componentele sunt prezente și dacă volumul livrării descris este complet (vezi „Volumul livrării”).
3. Verificați dacă produsul și toate componentele sunt în stare bună. Dacă constatați o deteriorare sau un defect, nu utilizați produsul, ci procedați așa cum este descris în capitolul „Garanție”.
4. Curățați toate piesele produsului înainte de prima utilizare, așa cum este descris în capitolul „Curățarea”.

● Pregătirea

● Montarea/scoaterea mânerului

- ❶ **INFORMAȚII:** Atașați mânerul [10] la coșul de prăjire [11] înainte de utilizare.

Montarea

1. Țineți și comprimați barele mânerului [10]. Introduceți barele mânerului în ochiurile de la coșul de prăjire [11].
2. Desfaceți barele mânerului [10] și introduceți-le în găurile coșului de prăjire [11].

Scoaterea

- Comprimați și țineți barele mânerului [10]. Îndepărtați barele mânerului în ochiurile coșului de prăjire [11].

● Operarea

❶ INFORMAȚII:

- Reziduurile de producție posibile duc la formarea unui miros în timpul punerii în funcțiune. Acest lucru este normal și nu indică o defecțiune a produsului. Aveți grijă să existe suficientă ventilație.
- Acrilamida este o substanță care poate fi cancerigenă, formată în urma reacției cu amino acizi în timpul prăjirii alimentelor cu conținut ridicat de amidon. Formarea acrilamidei crește considerabil la temperaturi de peste +180 °C.
- Nu prăjiți alimente cu conținut ridicat de amidon, de exemplu cartofi prăjiți la temperaturi setate peste +170 °C. Alimentele trebuie prăjite numai până devin aurii și nu maro sau închise la culoare. Acesta este singurul mod pentru a obține alimente gătite cu nivel scăzut de acrilamidă.
- Produsul intră în modul oprit atunci când este conectat la priză și întrerupătorul [8] este menținut în poziția **O**.

● Încălzirea uleiului de prăjire

⚠ AVERTISMENT!

- Nu atingeți următoarele piese în timp ce produsul este în funcțiune:
 - Interiorul recipientului de prăjire [2]
 - Capacul [12]
 - Carcasa produsului
- În timpul prăjirii este produs abur fierbinte. Aburul este eliberat prin filtrul metalic [1]. Păstrați o distanță sigură față de abur.
- Umpleți recipientul de prăjire [2] cu ulei cel puțin până la marcajul **MIN**. Nu depășiți marcajul **MAX**.

❶ INFORMAȚII:

- Temperatura necesară pentru prăjire variază în funcție de:
 - Mărimea alimentului
 - Textura alimentului
 - Cantitatea de alimenteConsultați tabelul „Recomandări privind prăjirea alimentelor”.
 - În timpul funcționării: Lampă de control [7] se aprinde și se stinge din când în când. Aceasta indică faptul că produsul este încălzit până la temperatura setată.
 - Lampă de control [7] se aprinde atunci când regulatorul de temperatură [5] este setat la **MIN** sau la partea inferioară a intervalului nivelului de încălzire.
 - După ce ați setat regulatorul de temperatură [5] în poziția dorită: Lampă de control [7] se stinge până când este atinsă temperatura.
1. Așezați coșul de prăjire [11] în recipientul de prăjire [2].
 2. Umpleți recipientul de prăjire [2] cu ulei adecvat.
 3. Închideți capacul [12].
 4. Rotiți regulatorul de temperatură [5] pe poziția **MIN**.
 5. Introduceți ștecherul [4] într-o priză potrivită.
 6. Puneți întrerupătorul pornit/oprit [8] pe poziția **I**.
Lampă de control [6] luminează roșu.
Lampă de control [7] luminează verde.

7. Selectați temperatura dorită în funcție de alimentele care urmează să fie prăjite (a se vedea „Recomandări privind prăjirea alimentelor”).
 8. Rotiți regulatorul de temperatură [5] pe poziția dorită. Lampă de control [7] se stinge.
- Când temperatura dorită este atinsă: Lampă de control [7] luminează verde.

Lampă de control	Nivel
[6] aprins (roșu)	Produsul este pornit
[6] stins	Produsul este oprit
[7] stins	Produsul se preîncălzește/încălzește din nou
[7] aprins (verde)	Temperatura setată este atinsă sau temperatura nu a fost setată.

● Prăjirea alimentelor

AVERTISMENT!

- În timpul încălzirii și prăjirii: Păstrați capacul [12] închis pentru a evita stropirea cu ulei fierbinte.
- Utilizați produsul numai cu mâinile uscate.
- Evitați contactul cu uleiul fierbinte pentru a evita rănirile.
- Nu mutați niciodată produsul atunci când este în funcțiune sau umplut cu ulei fierbinte.
- Umpleți coșul de prăjire [11] numai până la marcajul **MAX**. În caz contrar, temperatura uleiului din recipientul de prăjire [2] scade prea mult și procesul de prăjire durează mai mult. Alimentele vor absorbi mai mult ulei.

INFORMAȚII:

- Recipientul de prăjire [2] și alimentele de prăjire trebuie să fie uscate atunci când sunt adăugate în uleiul fierbinte.
- Alimente în crustă: Crusta trebuie să adere cât mai ferm posibil la alimente. Orice crustă care se dezlipește de pe aliment în timpul prăjirii contaminează uleiul.

- Alimente congelate: Îndepărtați toată gheața sau apa de topire.
- Pentru rezultate de gătit uniforme: Tăiați carnea, peștele și legumele în bucăți mici.
- Reglarea temperaturii: Urmăriți instrucțiunile de pe ambalajul produsului alimentar sau tabelul „Recomandări privind prăjirea alimentelor”.

1. Când temperatura dorită este atinsă: Lampă de control [7] luminează verde.
2. Deschideți capacul [12]: Apăsăți butonul de deblocare a capacului [9] în jos.
3. Scoateți coșul de prăjit [11] din recipientul de prăjit [2].
4. Puneți mâncarea în coșul de prăjit [11].
5. Așezați coșul de prăjire [11] în recipientul de prăjire [2].
6. Închideți capacul [12].

● După prăjirea alimentelor

PRECAUȚIE! Risc de rănire! Utilizați ustensile de bucătărie adecvate (de ex. o pereche de clești) pentru a scoate alimentele din coșul de prăjit [11].

1. Rotiți regulatorul de temperatură [5] pe poziția **MIN**.
2. Puneți întrerupătorul pornit/oprit [8] pe poziția **O**.
Lampă de control [6] se stinge.
Lampă de control [7] se stinge.
3. Scoateți ștecherul [4] din priză.
4. Deschideți capacul [12]: Apăsăți butonul de deblocare a capacului [9] în jos.
5. Ridicați cu atenție coșul de prăjit [11] din ulei.
6. Pentru scurgerea picăturilor: Așezați mânerul coșului de prăjit [11] pe marginea din față a recipientului de prăjit [2].
7. Când uleiul s-a scurs: Puneți mâncarea într-un castron.
8. Lăsați produsul să se răcească.

● Recomandări privind prăjirea alimentelor

Aliment	Temperatură	Greutate	Timp
Legume 	+140 °C	250 g	3–4 min
Ceapă	+140 °C	250 g	3 min
Crevete 	+150 °C	250 g	4 min
Șuncă împănată 	+160 °C	200 g	3 min
Carne în felii	+160 °C	300 g	3 min
Pulpe de pui 	+170 °C	250 g	10–12 min
Aripi de pui	+170 °C	250 g	10 min
File din piept de pui	+170 °C	250 g	10 min
Fâșii din carne de pui	+170 °C	250 g	10 min
Cartofi prăjiți 	+170 °C	120–450 g	12–15 min
File de pește	+190 °C	300 g	3 min
Friptură 	+190 °C	200 g	4 min

● Remedierea defecțiunilor

Defecțiune	Cauză posibilă	Remediere
Produsul nu funcționează.	Ștecherul  nu este introdus în priză.	Introduceți ștecherul  în priză.
Măncarea este gătită crudă sau inegal.	Au fost folosite prea multe alimente.	Micșorați cantitatea de alimente și distribuiți-le uniform.
	Temperatura de prăjit este prea scăzută.	Măriți temperatura de prăjit.
Cartofii prăjiți nu sunt gătiți sau crocanți.	A fost folosit un tip greșit de cartofi.	Folosiți un alt tip de cartofi.
	Cartofii prăjiți sunt prea mari.	Tăiați cartofii prăjiți în bucăți mai mici sau mai subțiri.

● Curățarea

AVERTISMENT! Risc de electrocutare!

Înainte de curățare: Scoateți întotdeauna ștecherul  din priză.

AVERTISMENT! Risc de arsuri! Nu curățați produsul imediat după funcționare. Lăsați produsul să se răcească cel puțin 2 ore.

ATENȚIE! Risc de deteriorare!

- Nu scufundați componentele electrice ale produsului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jetul de apă.
- Aveți grijă să nu ajungă apă sau alte lichide în interiorul produsului.
- Pentru curățare nu folosiți substanțe de curățare care freacă, substanțe agresive sau perii dure.

Îndepărtarea uleiului uzat din produs

i INFORMAȚII:

- ☐ Nu aruncați uleiul în scurgere sau în toaletă. Uleiul se poate solidifica și poate înfunda canalele de scurgere.
- ☐ Nu turnați uleiul direct în coșul de gunoi. Puneți uleiul în ambalajul original sau într-o pungă de plastic.

- ☐ Luați uleiul la un punct de colectare desemnat pentru uleiul uzat.

1. Turnați uleiul din recipientul de prăjit **2**.
2. Eliminați uleiul în conformitate cu reglementările locale.

● Curățarea

Piesă	Metodă de curățare
Carcasa Recipient de prăjire 2	☐ Ștergeți piesele cu o cârpă ușor umezită. ☐ La nevoie puneți un detergent delicat pe cârpă. Ștergeți apoi piesele cu o cârpă umedă fără detergent. ☐ Uscați cu grijă toate piesele.
Coș de prăjire 11 Mânerul 10	☐ Scoateți mânerul 10 din coșul de prăjit 11 (vezi „Montarea/scoaterea mânerului”). ☐ Curățați mânerul 10 și coșul de prăjit 11 cu apă caldă și un detergent delicat. ☐ Clătiți mânerul 10 și coșul de prăjit 11 cu apă curată. ☐ Uscați bine mânerul 10 și coșul de prăjit 11. ■ Alternativ, coșul de prăjit 11 poate fi curățat și în mașina de spălat vase.
Filtrul metalic 1 Capacul 12	☐ Scoateți capacul 12 de la produs: Apăsăți butonul de deblocare a capacului 9 în jos, pentru a deschide capacul. Trageți capacul în sus din balamale. ☐ Curățați filtrul de metal 1 și capacul 12 cu detergent slab pe o cârpă sau un burete.

● Depozitarea

- ☐ Curățați produsul înainte de depozitare.
- ☐ Păstrați produsul în ambalajul original dacă nu este folosit.
- ☐ Păstrați produsul într-un loc uscat și care să nu fie la îndemâna copiilor.

● Înlăturare

Ambalajul este produs din material ecologic care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1-7: plastice / 20-22: hârtie și carton / 80-98: substanțe de conexiune.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoii menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predați-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

● Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatori, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în

scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 516662_2510) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

● Service



Service România

Tel.: 0800 896 637

E-Mail: owim@lidl.ro



Marcaj Sârb De Conformitate



Списък на използваните пиктограми/символи	Страница 140
Увод	Страница 141
Употреба по предназначение	Страница 141
Обем на доставката	Страница 141
Списък на частите	Страница 141
Технически данни	Страница 141
Общи указания за безопасност	Страница 141
Пускане в експлоатация	Страница 147
Разопаковане и основно почистване на продукта	Страница 147
Подготовка	Страница 147
Поставяне/сваляне на дръжката	Страница 147
Работа	Страница 147
Загряване на олиото за пържене	Страница 148
Пържене на хранителни продукти	Страница 149
След пърженето на хранителни продукти	Страница 149
Препоръки за пържене в маслена баня на хранителни продукти	Страница 150
Отстраняване на неизправности	Страница 150
Почистване	Страница 151
Почистване	Страница 151
Съхранение	Страница 152
Изхвърляне	Страница 152
Гаранция	Страница 152
Процедиране в случай на рекламация	Страница 154
Сервиз	Страница 154

Списък на използваните пиктограми/символи

	ОПАСНОСТ! – Указва опасност с висока степен на риск, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване (напр. опасност от задушаване)		Променлив ток/напрежение
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! – Указва опасност със средна степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване (напр. риск от токов удар)	Hz	Херц (мрежова честота)
	ПРЕДПАЗЛИВОСТ! – Указва опасност с ниска степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да причини леко до средно нараняване (напр. опасност от изгаряне)	W	Ват
	ВНИМАНИЕ! – Предупреждава за възможни материални щети (напр. риск от късо съединение)		Никога не оставяйте деца без надзор с опаковъчен материал или с продукта.
	ИНФОРМАЦИЯ: Този символ със сигналната дума „Информация“ предлага допълнителна полезна информация.		Кошницата за пържене  е подходяща за съдомиялна машина.
	Опасност – риск от токов удар!		Безвреден за хранителни продукти Този продукт не оказва отрицателно въздействие върху вкуса или аромата.
	ПРЕДПАЗЛИВОСТ: Гореща повърхност! Повърхностите могат да станат много горещи по време на употребата.		Използвайте продукта само в сухи закрити помещения.
CE	Знакът CE потвърждава съответствието с отнасящите се до продукта директиви на ЕС.		Указания за безопасност Инструкции за работа

МИНИ ФРИТЮРНИК

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Ръководството за експлоатация е част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасност, употреба и изхвърляне. Преди употребата на продукта се запознайте с всички инструкции за обслужване и безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Когато предавате продукта на трети лица, предавайте заедно с него и всички документи.

● Употреба по предназначение

- Продуктът е предвиден за готвене на хранителни продукти в гореща маслена баня при температура до максимум 190 °C.
- Продуктът е предназначен единствено за употреба в частни домакинства. Продуктът не е предназначен за професионална употреба.
- Начини на употреба, които не са посочени в ръководството за експлоатация, могат да повредят продукта или да причинят тежки наранявания.
- Производителят не поема отговорност за щети поради неправилна употреба.

● Обем на доставката

След разопаковането на продукта се уверете, че доставката е пълна и всички части са в изрядно състояние. Преди употребата отстранете всички опаковъчни материали.

- 1 Мини фритюрник
- 1 Капак
- 1 Кошница за пържене
- 1 Дръжка (кошница за пържене)
- 1 Ръководство за потребителя

● Списък на частите

(Фиг. А)

- 1 Метален филтър
- 2 Съд за пържене
- 3 Дръжка
- 4 Свързващ проводник с мрежов щепсел
- 5 Терморегулатор
- 6 Контролна лампа  (червена)
- 7 Контролна лампа  (зелена)
- 8 Превключвател за включване/изключване (I/O)
- 9 Бутон за освобождаване на капака
- 10 Дръжка (кошница за пържене)
- 11 Кошница за пържене
- 12 Капак

● Технически данни

Входно напрежение:	220-240 V~, 50-60 Hz
Номинална мощност:	840 W
Консумация на електроенергия в режим на изключване:	0,0 W
Капацитет: – За олио: – Кошница за пържене:	ок. 1,2 литра до маркировката MAX ок. 1 литър



Общи указания за безопасност

ПРЕДИ УПОТРЕБА НА ПРОДУКТА СЕ ЗАПОЗНАЙТЕ С ВСИЧКИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И РАБОТА! АКО ПРЕДАВАТЕ ТОЗИ ПРОДУКТ НА ДРУГИ ЛИЦА, ПРЕДАВАЙТЕ СЪЩО И ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ!

В случай на щети поради неспазване на настоящото ръководство за експлоатация губите Вашето право на гаранционни претенции! За косвени щети не се поема отговорност! В случай на материални щети или телесни наранявания поради неправилна употреба или неспазване на указанията за безопасност не се поема отговорност!

Деца и лица с ограничени способности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА И ОПАСНОСТ ОТ ЗЛОПОЛУКИ ЗА БЕБЕТА И ДЕЦА!

Не оставяйте деца с опаковъчните материали без надзор. Опаковъчните материали представляват опасност от задушаване. Децата често подценяват свързаните с това опасности. Винаги дръжте децата далеч от опаковъчни материали.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Този продукт не е играчка за деца! Децата не осъзнават опасностите при боравене с електрически продукти.

- Този продукт не бива да се използва от деца на възраст между 0 и 8 години. Този продукт може да бъде използван от деца на 8 и повече години, ако те са наблюдавани непрекъснато. Този продукт може да бъде използван от лица с намалени физически, сензорни или интелектуални способности или липса на опит и/или познания, ако те бъдат наблюдавани или са били инструктирани относно безопасната употреба на продукта и са разбрали възникващите от това опасности.
- Продуктът и неговият свързващ проводник трябва да се държат далеч от деца под 8 години.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не бива да се извършват от деца.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да е сигурно, че не играят с продукта.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Дръжте продукта извън обсега на малки деца, особено по време на употребата и във фазата на изстиване.

- Уредите за готвене трябва да бъдат поставени в стабилно положение с ръкохватките (ако има такива), за да се избегне разливането на горещата течност.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от токов удар!

- Не се опитвайте да ремонтирате продукта самостоятелно. В случай на неправилно функциониране ремонти могат да бъдат извършвани само от квалифициран персонал.
- Не потапяйте електрическите компоненти на продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.
- Никога не използвайте повреден продукт. Отделете продукта от електрическата мрежа и се обърнете към Вашия специализиран търговец, ако продуктът е повреден.

- Не поставяйте продукта в близост до умивалник или във влажни помещения.
- Преди свързване на продукта към електрическата мрежа се уверете, че напрежението и силата на тока съвпадат с данните върху табелата за тип на продукта.
- Свързвайте продукта само към заземен контакт. Винаги се уверявайте, че мрежовият щепсел е вкаран правилно в контакта.
- Свързващият проводник с мрежовия щепсел не бива да осъществяват контакт с горещите части на продукта.
- За да се избегне повреда на свързващия проводник, не бива да го притискате, огъвате или триете в остри ръбове.
- Дръжте свързващия проводник далеч от горещи повърхности и открит пламък.
- Прокарайте свързващия проводник така, че да не е възможно случайно дръпване или спъване.

- Ако свързващият проводник е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, от неговата сервизна служба или от друго квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
 - За да отделите продукта от електрическата мрежа, издърпайте самия мрежов щепсел, а не свързващия проводник.
 - Не навивайте свързващия проводник около продукта. Свържете мрежовия щепсел към леснодостъпен контакт, за да може при спешен случай мрежовият щепсел да бъде изтеглен веднага.
 - Този продукт не е предвиден за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
 - Не работете с продукта с мокри ръце. Не докосвайте продукта с мокри ръце.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от изгаряне!**
- Дръжте деца и домашни животни далеч от продукта, докато той работи или се охлажда. Достъпните части са горещи.
 - Не докосвайте следните части, докато продуктът работи:
 - Вътрешността на съда за пържене
 - Капака
 - Корпуса на продукта
 - По време на пърженето се образува гореща пара. Парата се освобождава през металния филтър. Спазвайте безопасно разстояние от парата.
 - Горещото олио води до тежки изгаряния, тъй като то е значително по-горещо от вряща вода.
 - Ако вода капе в горещото олио, това води до пръскане. Никога не допускайте капене на вода в горещото олио.
 - Кошницата за пържене и продуктът за пържене трябва да са сухи, когато се слагат в горещото олио. Особено при дълбокозамразени хранителни продукти всякакъв лед или вода от топене трябва да бъдат отстранени.
 - Продуктът трябва да е сух преди използването, за да се избегне експлозия.
 - Обслужвайте продукта само със сухи ръце.

- Избягвайте контакт с горещото олио, за да избегнете наранявания.
- Никога не местете продукта, когато той работи или е напълнен с горещо олио.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от пожар!

- Не поставяйте продукта в близост до запалими материали (напр. завеси, покривки на маси).
- За да избегнете прегряване, продуктът не бива да се покрива по време на работа.
- Ако забележите дим или необичайни шумове, веднага изключете продукта от електрическата мрежа. Преди следващо използване възложете проверка на продукта от специалист.
- В случай на пожар изтеглете мрежовия щепсел от контакта. Вземете подходящи мерки за гасене на пожара.
- Не покривайте вентилационните отвори на продукта. Уверете се, че продуктът е достатъчно вентилиран. След употребата не поставяйте продукта в шкаф.

- Не поставяйте никакви предмети върху продукта.
- Спазвайте разстояние от най-малко 50 cm до други предмети, за да избегнете пожар.

Указания за поставяне

- Този продукт е предназначен за употреба в домакинството или за подобни приложения, като например:
 - В кухни за служители в магазини, офиси и други професионални области;
 - В селскостопански постройки;
 - От клиенти в хотели, мотели и други жилищно-битови организации;
 - В къщи за гости с нощувка и закуска.
- Използвайте дръжките **3**, за да поставите продукта в стабилна позиция.
- Не поставяйте продукта непосредствено под контакт.
- Не поставяйте продукта върху котлони (газови, електрически, на въглища и т.н.).
- Винаги използвайте продукта върху равна, стабилна, топлоустойчива и чиста повърхност.

- След пърженето: Оставете продукта да изстива най-малко 2 часа, преди да:
 - Транспортирате продукта
 - Изпразвате съда за пържене
 - Почиствате продукта

Работа

- Никога не докосвайте вътрешността на съда за пържене, капака и корпуса на продукта, докато той работи.
- За пържене на ястия винаги използвайте кошницата за пържене.
- Никога не оставяйте продукта без наблюдение, докато той се използва.
- Никога не използвайте продукта без олио.
- Напълнете съда за пържене с олио най-малко до маркировката **MIN**. Маркировката **MAX** не бива да се превишава.

- Пълнете кошницата за пържене само до маркировката **MAX**. В противен случай температурата на олиото в съда за пържене пада твърде бързо и процесът на пържене продължава по-дълго. Тогава продуктът за пържене поема повече олио.
- Използвайте само подходящи видове олио, напр.:
 - Рапично олио
 - Растително олио
 - Слънчогледово олио
- Никога не използвайте:
 - Стари или замърсени мазнини за пържене и олио
 - Неподходящи мазнини и олио (напр. маргарин, масло или зехтин)
 - Различни, смесени видове олио
 - Смесено, старо и ново олио
 - Твърда мазнина
 - Животинска мазнина

Те биха могли да се възпламенят при загряване.
- Олиото може да се нагорещи до над +190 °C. Уверете се, че олиото издържа тази висока температура.

- Ако олиото пламне, то никога не бива да се гаси с вода. Поставете капака върху продукта или покрийте продукта с противопожарно или вълнено одеяло, за да потушите огъня.
- При загряване и пържене могат да възникнат пръски олио.
- По време на загряването и пърженето капакът трябва да е затворен, за да се избегнат пръски от горещото олио.
- Изваждайте мрежовия щепсел от контакта след употребата и преди почистването.
- Почиствайте продукта след всяка употреба (вижте „Почистване“).

● **Пускане в експлоатация**

● **Разопаковане и основно почистване на продукта**

1. Извадете продукта от опаковката. Отстранете всички опаковъчни материали и защитни фолия.
2. Проверете дали всички части са налични и дали описаният обем на доставката е пълен (вижте „Обем на доставката“).
3. Проверете дали продуктът и всички части са в добро състояние. Ако установите повреда или дефект, не използвайте продукта, а процедирайте по начина, описан в главата „Гаранция“.
4. Преди първата употреба почистете всички части на продукта, както е описано в глава „Почистване“.

● **Подготовка**

● **Поставяне/сваляне на дръжката**

- ❗ **ИНФОРМАЦИЯ:** Преди употребата поставете дръжката [10] на кошницата за пържене [11].

Поставяне

1. Хванете и стиснете пръчките на дръжката [10] една към друга. Вкарайте пръчките на дръжката в ушите на кошницата за пържене [11].
2. Отпуснете пръчките на дръжката [10] и вкарайте пръчките в отворите на кошницата за пържене [11].

Сваляне

- Стиснете и задръжте пръчките на дръжката [10] една към друга. Отстранете пръчките на дръжката от ушите на кошницата за пържене [11].

● **Работа**

❗ **ИНФОРМАЦИЯ:**

- Евентуални производствени остатъци водят до поява на миризма при пускането в употреба. Това е нормално и не означава неизправно функциониране на продукта. Осигурете достатъчно проветрение.
- Акриламидът е потенциално канцерогенно вещество, образувано от реакция с аминокиселини при пържене на храни с високо съдържание на нишесте. Образуването на акриламид нараства драматично при температури над +180 °C.
- Не пържете храни с високо съдържание на нишесте, например пържени картофи, при температура над +170 °C. Хранителните продукти трябва да се пържат само до златистожълто, а не до тъмно или кафяво. Това е единственият начин да се извърши готвене с ниско съдържание на акриламид.
- Продуктът влиза в режим на изключване, когато е с вкаран щепсел и преключвателят за вкл./изкл. [8] е на ●.

● Загряване на олиото за пържене

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Не докосвайте следните части, докато продуктът работи:
 - Вътрешността на съда за пържене [2]
 - Капака [12]
 - Корпуса на продукта
- По време на пърженето се образува гореща пара. Парата се освобождава през металния филтър [1]. Спазвайте безопасно разстояние от парата.
- Напълнете съда за пържене [2] с олио най-малко до маркировката **MIN**. Маркировката **MAX** не бива да се превишава.

❗ ИНФОРМАЦИЯ:

- Необходимата температура на пържене варира според:
 - Размера на хранителния продукт
 - Структурата на хранителния продукт
 - Количеството на хранителния продуктСъблюдавайте таблицата „Препоръки за пържене в маслена баня на хранителни продукти“.
- По време на работа: Контролната лампа [7] светва и изгасва от време на време. Това показва, че продуктът се загрява до настроената температура.
- Контролната лампа [7] светва, когато терморегулаторът [5] е настроен на **MIN** или в долната част на диапазона на степента на загряване.
- Щом настроите терморегулатора [5] на желаната позиция: Контролната лампа [7] изгасва, докато температурата се достигне.

1. Поставете кошницата за пържене [11] в съда за пържене [2].
2. Напълнете съда за пържене [2] с подходящо олио.
3. Затворете капака [12].
4. Завъртете терморегулатора [5] на позицията **MIN**.
5. Свържете мрежовия щепсел [4] към подходящ контакт.
6. Поставете превключвателя за включване/изключване [8] на позиция **I**. Контролната лампа [6] светва червено. Контролната лампа [7] светва зелено.
7. Изберете желаната температура в зависимост от хранителния продукт за пържене (вижте „Препоръки за пържене в маслена баня на хранителни продукти“).
8. Завъртете терморегулатора [5] на желаната позиция. Контролната лампа [7] изгасва.
- Когато желаната температура е достигната: Контролната лампа [7] светва зелено.

Контролна лампа	Състояние
[6]  свети (червено)	Продуктът е включен
[6]  не свети	Продуктът е изключен
[7]  не свети	Продуктът загрява предварително/отново
[7]  свети (зелено)	Настроената температура е достигната или температурата не е била настроена.

● Пържене на хранителни продукти

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- По време на загреването и пърженето: Дръжте капака [12] затворен, за да избегнете пръски от горещото олио.
- Обслужвайте продукта само със сухи ръце.
- Избягвайте контакт с горещото олио, за да избегнете наранявания.
- Никога не местете продукта, когато той работи или е напълнен с горещо олио.
- Пълнете кошницата за пържене [11] само до маркировката **MAX**. В противен случай температурата на олиото в съда за пържене [2] пада твърде бързо и процесът на пържене продължава по-дълго. Тогава продуктът за пържене поема повече олио.

❗ ИНФОРМАЦИЯ:

- Съдът за пържене [2] и продуктът за пържене трябва да са сухи, когато се слагат в горещото олио.
- Панирани хранителни продукти: Панировката трябва да полепва по хранителните продукти възможно най-здраво. Всяка панировка, която се отделя от хранителните продукти по време на пърженето, замърсява олиото.
- Дълбокозамразени хранителни продукти: Отстранете всякакъв лед или вода от топене.
- За равномерно приготвяне: Режете месото, рибата и зеленчуците на малки парчета.
- Настройване на температурата: Съблюдавайте указанията върху опаковката на хранителния продукт или таблицата „Препоръки за пържене в маслена баня на хранителни продукти“.

1. Когато желаната температура е достигната: Контролната лампа [7] светва зелено.
2. Отваряне на капака [12]: Натиснете бутона за освобождаване на капака [9] надолу.
3. Извадете кошницата за пържене [11] от съда за пържене [2].
4. Сложете продукта за пържене в кошницата за пържене [11].
5. Поставете кошницата за пържене [11] в съда за пържене [2].
6. Затворете капака [12].

● След пърженето на хранителни продукти

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Риск от

нараняване! Използвайте подходящи кухненски прибори (напр. кухненска щипка), за да извадите хранителните продукти от кошницата за пържене [11].

1. Завъртете терморегулатора [5] на позицията **MIN**.
2. Поставете превключвателя за включване/изключване [8] на позицията **○**. Контролната лампа [6] изгасва. Контролната лампа [7] изгасва.
3. Извадете мрежовия щепсел [4] от контакта.
4. Отваряне на капака [12]: Натиснете бутона за освобождаване на капака [9] надолу.
5. Повдигнете бавно кошницата за пържене [11] от олиото.
6. За отцеждане: Окачете скобата на кошницата за пържене [11] на предния ръб на съда за пържене [2].
7. Когато олиото се отцеди: Сложете храната в купа.
8. Оставете продукта да изстине.

● Препоръки за пържене в маслена баня на хранителни продукти

Хранителен продукт	Температура	Тегло	Време
Зеленчуци 🥬	+140 °C	250 g	3–4 min
Лук	+140 °C	250 g	3 min
Скариди 🦐	+150 °C	250 g	4 min
Бекон 🥓	+160 °C	200 g	3 min
Месо на шайби	+160 °C	300 g	3 min
Пилешки горни бутчета 🍗	+170 °C	250 g	10–12 min
Пилешки крилца	+170 °C	250 g	10 min
Пилешко филе от гърди	+170 °C	250 g	10 min
Пилешки лентички	+170 °C	250 g	10 min
Пържени картофи 🍟	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Рибно филе	+190 °C	300 g	3 min
Пържола 🍖	+190 °C	200 g	4 min

● Отстраняване на неизправности

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване
Продуктът не функционира.	Мрежовият щепсел 4 не е свързан към контакта.	Свържете мрежовия щепсел 4 към контакт.
Хранителните продукти са сурови или неравномерно сготвени.	Използвани са твърде много хранителни продукти.	Намалете количеството на хранителните продукти и го разпределете равномерно.
	Температурата на пържене е твърде ниска.	Увеличете температурата на пържене.
Пържените картофи не са сготвени или не са хрупкави.	Използван е грешен сорт картофи.	Използвайте друг сорт картофи.
	Парченцата пържени картофи са твърде големи.	Режете парченцата пържени картофи на по-дребно или по-тънко.

● Почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от токов

удар! Преди почистването: Винаги изваждайте мрежовия щепсел [4] от контакта.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от

изгаряне! Не почиствайте продукта веднага след работата му. Оставете продукта да изстива най-малко 2 часа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Риск от повреди!

- Не потапяйте електрическите компоненти на продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.
- Внимавайте да не попадат вода или други течности във вътрешността на продукта.

- Не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати или твърди четки.

Отстраняване на използваното олио от продукта

❗ ИНФОРМАЦИЯ:

- ☐ Не изхвърляйте олиото в сифона или в тоалетната. Олиото може да се втвърди и да запуши канализацията.
 - ☐ Не изливайте олиото директно в кофата за смет. Сложете олиото в оригиналната опаковка или в пластмасова торбичка.
 - ☐ Занесете олиото в определен пункт за събиране на използвано олио.
1. Излейте олиото от съда за пържене [2].
 2. Изхвърлете олиото в съответствие с местните разпоредби.

● Почистване

Част	Метод на почистване
Корпус Съд за пържене [2]	☐ Избършете частите с леко влажна кърпа. ☐ При нужда добавете мек почистващ препарат върху кърпата. След това избършете частите с влажна кърпа без почистващ препарат. ☐ Подсушете щателно частите.
Кошница за пържене [11] Дръжка [10]	☐ Свалете дръжката [10] от кошницата за пържене [11] (вижте „Поставяне/сваляне на дръжката“). ☐ Почистете дръжката [10] и кошницата за пържене [11] с топла вода и мек почистващ препарат. ☐ Изплакнете дръжката [10] и кошницата за пържене [11] с чиста вода. ☐ Подсушете щателно дръжката [10] и кошницата за пържене [11]. ■ Като алтернатива кошницата за пържене [11] може да бъде почистена и в съдомиялната машина.
Метален филтър [1] Капак [12]	☐ Сваляне на капака [12] от продукта: Натиснете бутона за освобождаване на капака [9] надолу, за да отворите капака. Изтеглете капака нагоре от пантите. ☐ Почиствайте металния филтър [1] и капака [12] с мек почистващ препарат върху кърпа или гъба.

● **Съхранение**

- Почистете продукта преди съхранение.
- Съхранявайте продукта в оригиналната опаковка, когато той не се използва.
- Съхранявайте продукта на сухо място и извън обсега на деца.

● **Изхвърляне**

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси / 20–22: хартия и картон / 80–98: композитни материали.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

● **Гаранция**

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва

да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 516662_2510) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.

- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване България

Тел.: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмбХ & Ко.КГ

Щифтсбергшрасе 1
74167 Некарсулм
Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача.

Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Процедиране в случай на reclamaция

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 516662_2510) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повреда и кога е възникнала.

● Сервиз



Сервиз България

Телефон: 008001114920

Е-мейл: owim@idl.bg



Маркировка за съответствие - сърбия



Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων/συμβόλων . . .	Σελίδα 156
Εισαγωγή	Σελίδα 157
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα 157
Περιεχόμενο συσκευασίας	Σελίδα 157
Λίστα εξαρτημάτων	Σελίδα 157
Τεχνικά δεδομένα	Σελίδα 157
Γενικές υποδείξεις ασφαλείας	Σελίδα 157
Θέση σε λειτουργία	Σελίδα 163
Αποσυσκευάστε και καθαρίστε σχολαστικά το προϊόν	Σελίδα 163
Προετοιμασία	Σελίδα 163
Τοποθέτηση/αφαίρεση λαβής	Σελίδα 163
Χειρισμός	Σελίδα 163
Θέρμανση του λαδιού τηγανίσματος	Σελίδα 164
Τηγάνισμα τροφίμων	Σελίδα 165
Μετά το τηγάνισμα των τροφίμων	Σελίδα 165
Υποδείξεις σχετικά με το τηγάνισμα τροφίμων	Σελίδα 166
Αντιμετώπιση προβλημάτων	Σελίδα 166
Καθαρισμός	Σελίδα 167
Καθαρισμός	Σελίδα 167
Αποθήκευση	Σελίδα 168
Απόσυρση	Σελίδα 168
Εγγύηση	Σελίδα 168
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα 169
Σέρβις	Σελίδα 169

Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων/συμβόλων

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! – Υποδεικνύει έναν κίνδυνο υψηλού βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος πνιγμού)		Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! – Υποδεικνύει έναν κίνδυνο μέτριου βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος ηλεκτροπληξίας)	Hz	Hertz (συχνότητα δικτύου)
	ΠΡΟΣΟΧΗ! – Υποδεικνύει έναν κίνδυνο χαμηλού βαθμού ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό (π.χ. κίνδυνος εγκαύματος)	W	Watt
	ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! – Προειδοποιεί για πιθανές υλικές ζημιές (π.χ. κίνδυνος βραχυκυκλώματος)		Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας ή το προϊόν χωρίς επίβλεψη.
	ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Σημείωση» παρέχει περισσότερες χρήσιμες πληροφορίες.		Το καλάθι τηγανίσματος  είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
	Κίνδυνος – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!		Κατάλληλο για τρόφιμα Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει τη γεύση ή την οσμή.
	ΠΡΟΣΟΧΗ: Πολύ θερμή επιφάνεια! Οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.		Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους.
CE	Το σύμβολο CE επιβεβαιώνει τη συμβατότητα με τις οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για το προϊόν.		Υποδείξεις ασφαλείας Οδηγίες χειρισμού

ΦΡΙΤΕΖΑ MINI

● Εισαγωγή

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

● Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν προορίζεται για το μαγείρεμα τροφίμων σε καυτό λάδι σε θερμοκρασία έως 190 °C.
- Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση. Το προϊόν δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
- Η χρήση για σκοπούς που δεν ορίζονται στις οδηγίες χρήσης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη του προϊόντος ή σοβαρούς τραυματισμούς.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω ακατάλληλης χρήσης.

● Περιεχόμενο συσκευασίας

Μετά την αφαίρεση του προϊόντος από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει κανένα εξάρτημα και ότι όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται σε άριστη κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

- 1 Φριτέζα mini
- 1 Καπάκι
- 1 Καλάθι τηγανίσματος
- 1 Λαβή (καλάθι τηγανίσματος)
- 1 Εγχειρίδιο χρήστη

● Λίστα εξαρτημάτων

(Εικ. Α)

- 1 Μεταλλικό φίλτρο
- 2 Δοχείο τηγανίσματος
- 3 Λαβή
- 4 Καλώδιο τροφοδοσίας με φισ
- 5 Θερμοστάτης
- 6 Ενδεικτική λυχνία  (κόκκινη)
- 7 Ενδεικτική λυχνία  (πράσινη)
- 8 Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (I/O)
- 9 Πλήκτρο απασφάλισης καπακιού
- 10 Λαβή (καλάθι τηγανίσματος)
- 11 Καλάθι τηγανίσματος
- 12 Καπάκι

● Τεχνικά δεδομένα

Τάση εισόδου:	220-240 V~, 50-60 Hz
Ονομαστική ισχύς:	840 W
Κατανάλωση ρεύματος στη λειτουργία απενεργοποίησης:	0,0 W
Χωρητικότητα: - Για το λάδι: - Καλάθι τηγανίσματος:	περ. 1,2 λίτρα έως την ένδειξη MAX περ. 1 λίτρο



Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ! ΑΝ ΔΩΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΛΛΑ ΑΤΟΜΑ, ΔΩΣΤΕ ΜΑΖΙ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Σε περίπτωση πρόκλησης βλαβών λόγω μη τήρησης αυτών των οδηγιών χρήσης, η εγγύηση ακυρώνεται! Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για επακόλουθες ζημιές! Σε περίπτωση υλικών ζημιών ή τραυματισμών λόγω ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των υποδείξεων ασφαλείας δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!

Παιδιά και άτομα με περιορισμένες ικανότητες

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας χωρίς επίβλεψη. Τα υλικά συσκευασίας ενέχουν κίνδυνο ασφυξίας.

Τα παιδιά υποτιμούν συχνά τους σχετικούς κινδύνους. Μην επιτρέπετε ποτέ στα παιδιά να πλησιάζουν τα υλικά συσκευασίας.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτό το προϊόν δεν είναι παιχνίδι! Τα παιδιά δεν έχουν επίγνωση των κινδύνων που σχετίζονται με το χειρισμό ηλεκτρικών συσκευών.

- Το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 0 έως 8 ετών. Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, εφόσον επιτηρούνται διαρκώς. Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης, εφόσον τελούν υπό επιτήρηση ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση του προϊόντος και κατανοούν τον κίνδυνο που ενέχεται.
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών να πλησιάζουν το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με το προϊόν.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Φυλάξτε το προϊόν μακριά από μικρά παιδιά, ειδικά κατά τη διάρκεια της χρήσης και όσο κρυώνει.

- Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να αφήνονται σε σταθερή επιφάνεια κρατώντας τα από τις λαβές τους (εφόσον διατίθενται) για την αποφυγή πιτσιλίσματος των καυτών υγρών.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Μην επιχειρείτε να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην βυθίζετε ποτέ τα ηλεκτρικά μέρη του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν σε περίπτωση βλάβης. Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο και απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς.

- Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε νεροχύτες ή υγρούς χώρους.
- Πριν συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση και η ένταση του ρεύματος συμφωνούν με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου του προϊόντος.
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένες πρίζες. Βεβαιωθείτε ότι το φισ έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας με φισ δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα καυτά μέρη του προϊόντος.
- Για την αποφυγή πρόκλησης βλάβης στο καλώδιο τροφοδοσίας, μην το συνθλίβετε, μην το λυγίζετε και μην το περνάτε πάνω από αιχμηρές ακμές.
- Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από καυτές επιφάνειες και ελεύθερες φλόγες.
- Δρομολογήστε το καλώδιο τροφοδοσίας με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποκλείεται το ενδεχόμενο να τραβηχτεί κατά λάθος ή να σκοντάψει κάποιος πάνω του.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάσει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών ή παρομοίως εξειδικευμένο τεχνικό για την αποφυγή ατυχήματος.
 - Τραβήξτε το φως, όχι το καλώδιο τροφοδοσίας, για να αποσυνδέσετε το προϊόν από το ρεύμα.
 - Μην τυλίγετε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από το προϊόν. Συνδέστε το φως σε μια πρίζα με εύκολη πρόσβαση, ώστε να μπορείτε να το αποσυνδέσετε αμέσως σε περίπτωση κινδύνου.
 - Αυτό το προϊόν δεν ενδείκνυται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο.
 - Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν με υγρά χέρια. Μην αγγίζετε το προϊόν με υγρά χέρια.
 - Μην αγγίζετε τα ακόλουθα μέρη όσο το προϊόν βρίσκεται σε λειτουργία:
 - Το εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος
 - Το καπάκι
 - Το περίβλημα του προϊόντος
 - Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος παράγεται καυτός ατμός. Ο ατμός απελευθερώνεται από το μεταλλικό φίλτρο. Σταθείτε σε απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
 - Το καυτό λάδι μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα, καθώς έχει πολύ υψηλότερη θερμοκρασία σε σχέση με το βραστό νερό.
 - Σε περίπτωση που πέσει νερό στο καυτό λάδι, προκαλείται πισίλισμα. Φροντίστε, ώστε να μην πέφτει ποτέ νερό στο καυτό λάδι.
 - Το καλάθι τηγανίσματος και τα τρόφιμα που θέλετε να τηγανίσετε πρέπει να είναι στεγνά πριν τα ρίξετε στο καυτό λάδι. Ειδικά στα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να αφαιρείται όλος ο πάγος ή το νερό που προκύπτει από τον πάγο που λιώνει.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
- Κίνδυνος εγκαύματος!**
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά και κατοικίδια να πλησιάζουν το προϊόν όσο βρίσκεται σε λειτουργία ή κρυώνει. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ θερμά.

- Το προϊόν πρέπει να είναι στεγνό πριν τη χρήση για την αποφυγή έκρηξης.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με στεγνά χέρια.
- Αποφύγετε την επαφή με το καυτό λάδι για την αποφυγή τραυματισμών.
- Μην μετακινείτε ποτέ το προϊόν όσο βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι γεμάτο με καυτό λάδι.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες, τραπεζομάντιλα).
- Για την αποφυγή υπερθέρμανσης το προϊόν δεν πρέπει να καλύπτεται κατά τη λειτουργία.
- Αν παρατηρήσετε καπνό ή ασυνήθιστο θόρυβο, αποσυνδέστε αμέσως το προϊόν από το ρεύμα. Απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό για έλεγχο του προϊόντος πριν την επόμενη χρήση.
- Σε περίπτωση πυρκαγιάς βγάλτε το φως από τη πρίζα. Λάβετε κατάλληλα μέτρα πυρόσβεσης.

- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού του προϊόντος. Βεβαιωθείτε πως το προϊόν αερίζεται καλά. Μην τοποθετείτε το προϊόν σε ντουλάπι μετά τη χρήση.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν.
- Τηρείτε ελάχιστη απόσταση 50 cm από άλλα αντικείμενα για την αποφυγή φωτιάς.

Υποδείξεις τοποθέτησης

- Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως π.χ. για χρήση:
 - Στις κουζίνες καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων;
 - Σε αγροκτήματα;
 - Από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων καταλυμάτων;
 - Σε πανσιόν.
- Χρησιμοποιήστε τις λαβές 3 για να τοποθετήσετε το προϊόν σε μια σταθερή επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν ακριβώς κάτω από πρίζες.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε εστίες μαγειρέματος (κουζίνες γκαζιού, ηλεκτρικές κουζίνες, φούρνους με κάρβουνα κτλ.).

- Λειτουργείτε πάντα το προϊόν σε μια επίπεδη, σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα και καθαρή επιφάνεια.
- Μετά το τηγάνισμα: Αφήστε το προϊόν να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες πριν:
 - Τη μεταφορά του προϊόντος
 - Το άδειασμα του δοχείου τηγανίσματος
 - Τον καθαρισμό του προϊόντος

Λειτουργία

- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος, το καπάκι και το περίβλημα του προϊόντος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το καλάθι τηγανίσματος για το τηγάνισμα τροφίμων.
- Μην αφήνετε ποτέ το προϊόν χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν χωρίς λάδι.
- Γεμίζετε το δοχείο τηγανίσματος τουλάχιστον έως την ένδειξη **MIN** με λάδι. Μην υπερβαίνετε την ένδειξη **MAX**.
- Γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος μόνο έως την ένδειξη **MAX**. Διαφορετικά μειώνεται σημαντικά η θερμοκρασία του λαδιού στο δοχείο τηγανίσματος και παρατείνεται

ο χρόνος τηγανίσματος. Σε αυτήν την περίπτωση τα τρόφιμα απορροφούν περισσότερο λάδι.

- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλο λάδι, όπως π.χ.:
 - Κραμβέλαιο
 - Φυτικό λάδι
 - Ηλιέλαιο
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ:
 - Ήδη χρησιμοποιημένα ή ακάθαρτα λίπη και λάδια τηγανίσματος
 - Ακατάλληλα λίπη και λάδια (π.χ. μαργαρίνη, βούτυρο ή ελαιόλαδο)
 - Μείγματα διαφορετικών λαδιών
 - Μείγματα χρησιμοποιημένων και φρέσκων λαδιών
 - Στερεά λίπη
 - Ζωικά λίπη
 Αυτά μπορεί να ανάψουν κατά τη διάρκεια της θέρμανσης.
- Το λάδι μπορεί να αναπτύξει θερμοκρασία άνω των +190 °C. Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι ανθεκτικό σε τόσο υψηλές θερμοκρασίες.
- Σε περίπτωση που το λάδι ανάψει, μην το σβήνετε με νερό. Τοποθετήστε το καπάκι στο προϊόν ή σκεπάστε το προϊόν με μια αντιπυρική

ή μάλλινη κουβέρτα για να σβήσετε τη φωτιά.

- Κατά τη θέρμανση και το τηγάνισμα μπορεί το λάδι να πιτσιλίζει.

- Κρατήστε το καπάκι κλειστό κατά τη θέρμανση και το τηγάνισμα για την αποφυγή πιτσιλισματος του καυτού λαδιού.

- Αποσυνδέετε το φινι από την πρίζα μετά τη χρήση και πριν τον καθαρισμό.

- Καθαρίστε το προϊόν μετά από κάθε χρήση (βλ. «Καθαρισμός»).

● **Θέση σε λειτουργία**

● **Αποσυνσκευάστε και καθαρίστε σχολαστικά το προϊόν**

1. Αφαιρέστε το προϊόν από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις προστατευτικές μεμβράνες.
2. Ελέγξτε αν διατίθενται όλα τα μέρη και αν το περιγραφόμενο περιεχόμενο συσκευασίας είναι πλήρες (βλ. «Περιεχόμενο συσκευασίας»).
3. Ελέγξτε αν το προϊόν και όλα τα μέρη βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Αν διαπιστώσετε ζημιές ή ελαττώματα, μην χρησιμοποιείτε το προϊόν. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κεφαλαίου «Εγγύηση».
4. Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός».

● **Προετοιμασία**

● **Τοποθέτηση/αφαίρεση λαβής**

- ❗ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τοποθετήστε τη λαβή [10] στο καλάθι τηγανίσματος [11] πριν τη χρήση.

Τοποθέτηση

1. Κρατήστε και πιέστε προς τα μέσα τις ράβδους της λαβής [10]. Τοποθετήστε τις ράβδους της λαβής στις υποδοχές του καλαθιού τηγανίσματος [11].
2. Αφήστε τις ράβδους της λαβής [10] και περάστε τις στα ανοίγματα του καλαθιού τηγανίσματος [11].

Αφαίρεση

- Πιέστε προς τα μέσα και κρατήστε τις ράβδους της λαβής [10]. Αφαιρέστε τις ράβδους της λαβής από τις υποδοχές του καλαθιού τηγανίσματος [11].

● **Χειρισμός**

❗ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**

- Πιθανά υπολείμματα παραγωγής μπορεί να προκαλέσουν μια χαρακτηριστική οσμή κατά τη θέση σε λειτουργία. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί δυσλειτουργία του προϊόντος. Φροντίστε ο χώρος να αερίζεται επαρκώς.
- Το ακρυλαμίδιο είναι μια πιθανώς καρκινογόνος ουσία που δημιουργείται από μια αντίδραση με τα αμινοξέα κατά το τηγάνισμα τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο. Η δημιουργία ακρυλαμιδίου αυξάνεται δραματικά σε θερμοκρασίες πάνω από +180 °C.
- Μην τηγανίζετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο, για παράδειγμα πατάτες τηγανητές, σε θερμοκρασία πάνω από +170 °C. Τα τρόφιμα πρέπει να τηγανίζονται μόνο τόσο ώστε να αποκτούν χρυσοκίτρινο χρώμα, αντί να γίνονται σκουρόχρωμα ή καφέ. Μόνο έτσι επιτυγχάνεται μαγείρεμα με χαμηλή περιεκτικότητα ακρυλαμιδίου.

- Το προϊόν εισέρχεται σε λειτουργία απενεργοποίησης μόλις συνδεθεί και ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **8** παραμένει στη θέση **O**.

● Θέρμανση του λαδιού τηγανίσματος

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Μην αγγίζετε τα ακόλουθα μέρη όσο το προϊόν βρίσκεται σε λειτουργία:
 - Το εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος **2**
 - Το καπάκι **12**
 - Το περίβλημα του προϊόντος
- Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος παράγεται καυτός ατμός. Ο ατμός απελευθερώνεται από το μεταλλικό φίλτρο **1**. Σταθείτε σε απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
- Γεμίζετε το δοχείο τηγανίσματος **2** τουλάχιστον έως την ένδειξη **MIN** με λάδι. Μην υπερβαίνετε την ένδειξη **MAX**.

❶ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Η κατάλληλη θερμοκρασία τηγανίσματος διαφέρει ανάλογα με:
 - Το μέγεθος των τροφίμων
 - Τις ιδιότητες των τροφίμων
 - Την ποσότητα των τροφίμων
 Ανατρέξτε στον πίνακα «Υποδείξεις σχετικά με το τηγάνισμα τροφίμων».
- Κατά τη λειτουργία: Η ενδεικτική λυχνία **7** ανάβει και σβήνει κατά διαστήματα. Αυτό υποδεικνύει ότι το προϊόν θερμαίνεται έως την επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας.
- Η ενδεικτική λυχνία **7** ανάβει όταν ο θερμοστάτης **5** βρίσκεται στη θέση **MIN** ή στη χαμηλή περιοχή της περιοχής επιπέδου θερμότητας.
- Αφού γυρίσετε τον θερμοστάτη **5** στην επιθυμητή θέση: Η ενδεικτική λυχνία **7** σβήνει μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία.

1. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος **11** στο δοχείο τηγανίσματος **2**.
2. Γεμίστε το δοχείο τηγανίσματος **2** με κατάλληλο λάδι.
3. Κλείστε το καπάκι **12**.
4. Γυρίστε τον θερμοστάτη **5** στη θέση **MIN**.
5. Συνδέστε το φις **4** σε κατάλληλη πρίζα.
6. Γυρίστε το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **8** στη θέση **I**.
Η ενδεικτική λυχνία **6** ανάβει κόκκινη.
Η ενδεικτική λυχνία **7** ανάβει πράσινη.
7. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία ανάλογα με τα τρόφιμα που θέλετε να τηγανίσετε (βλ. «Υποδείξεις σχετικά με το τηγάνισμα τροφίμων»).
8. Γυρίστε τον θερμοστάτη **5** στην επιθυμητή θέση. Η ενδεικτική λυχνία **7** σβήνει.
- Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία: Η ενδεικτική λυχνία **7** ανάβει πράσινη.

Ενδεικτική λυχνία	Κατάσταση
6  αναμμένη (κόκκινο)	Το προϊόν είναι ενεργοποιημένο
6  σβηστή	Το προϊόν είναι απενεργοποιημένο
7  σβηστή	Το προϊόν προθερμαίνεται/θερμαίνεται ξανά
7  αναμμένη (πράσινο)	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία επιτεύχθηκε ή δεν ρυθμίστηκε θερμοκρασία.

● Τηγάνισμα τροφίμων

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης και του τηγανίσματος: Κρατήστε το καπάκιο κλειστό [12] για την αποφυγή πιτσιλισματος του καυτού λαδιού.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με στεγνά χέρια.
- Αποφύγετε την επαφή με το καυτό λάδι για την αποφυγή τραυματισμών.
- Μην μετακινείτε ποτέ το προϊόν όσο βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι γεμάτο με καυτό λάδι.
- Γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος [11] μόνο έως την ένδειξη **MAX**. Διαφορετικά μειώνεται σημαντικά η θερμοκρασία του λαδιού στο δοχείο τηγανίσματος [2] και παρατείνεται ο χρόνος τηγανίσματος. Σε αυτήν την περίπτωση τα τρόφιμα απορροφούν περισσότερο λάδι.

❗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Το δοχείο τηγανίσματος [2] και τα τρόφιμα που θέλετε να τηγανίσετε πρέπει να είναι στεγνά πριν τα ρίξετε στο καυτό λάδι.
- Παναρισμένα τρόφιμα: Τα υλικά παναρίσματος πρέπει να έχουν κολλήσει πάνω στα τρόφιμα. Αν τα υλικά παναρίσματος ξεκολλήσουν από τα τρόφιμα κατά το τηγάνισμα, μολύνουν το λάδι.
- Κατεψυγμένα τρόφιμα: Αφαιρέστε όλο τον πάγο ή το νερό που προκύπτει από τον πάγο που λιώνει.
- Για ομοιόμορφο αποτέλεσμα: Κόψτε το κρέας, το ψάρι και τα λαχανικά σε μικρά κομμάτια.
- Ρύθμιση θερμοκρασίας: Τηρείτε τις υποδείξεις στη συσκευασία των τροφίμων ή ανατρέξτε στον πίνακα «Υποδείξεις σχετικά με το τηγάνισμα τροφίμων».

1. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία: Η ενδεικτική λυχνία [7] ανάβει πράσινη.
2. Ανοίξτε το καπάκι [12]: Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού [9] προς τα κάτω.
3. Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος [11] από το δοχείο τηγανίσματος [2].
4. Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να τηγανίσετε στο καλάθι τηγανίσματος [11].
5. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος [11] στο δοχείο τηγανίσματος [2].
6. Κλείστε το καπάκι [12].

● Μετά το τηγάνισμα των τροφίμων

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!

Χρησιμοποιείτε κατάλληλα εργαλεία κουζίνας (π.χ. λαβίδα) για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα από το καλάθι τηγανίσματος [11].

1. Γυρίστε τον θερμοστάτη [5] στη θέση **MIN**.
2. Γυρίστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης [8] στη θέση **○**. Η ενδεικτική λυχνία [6] σβήνει. Η ενδεικτική λυχνία [7] σβήνει.
3. Βγάλτε το φιν [4] από την πρίζα.
4. Ανοίξτε το καπάκι [12]: Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης καπακιού [9] προς τα κάτω.
5. Βγάλτε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος [11] από το λάδι.
6. Για το στράγγισμα: Περάστε το άγκιστρο του καλαθιού τηγανίσματος [11] στο μπροστινό άκρο το δοχείου τηγανίσματος [2].
7. Μόλις στραγγίσει το λάδι: Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα μπολ.
8. Αφήστε το προϊόν να κρυώσει.

● Υποδείξεις σχετικά με το τηγάνισμα τροφίμων

Τρόφιμα	Θερμοκρασία	Βάρος	Χρόνος
Λαχανικά 🌱	+140 °C	250 g	3-4 λεπτά
Κρεμμύδια	+140 °C	250 g	3 λεπτά
Γαρίδες 🦐	+150 °C	250 g	4 λεπτά
Μπέικον 🥓	+160 °C	200 g	3 λεπτά
Κρέας κομμένο σε φέτες	+160 °C	300 g	3 λεπτά
Μπουτία κοτόπουλου 🍗	+170 °C	250 g	10-12 λεπτά
Φτερούγες κοτόπουλου	+170 °C	250 g	10 λεπτά
Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου	+170 °C	250 g	10 λεπτά
Λωρίδες κοτόπουλου	+170 °C	250 g	10 λεπτά
Τηγανίτες πατάτες 🍟	+170 °C	120-450 g	12-15 λεπτά
Φιλέτο ψαριού	+190 °C	300 g	3 λεπτά
Μπριζόλα 🍖	+190 °C	200 g	4 λεπτά

● Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το προϊόν δεν λειτουργεί.	Το φιν [4] δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.	Συνδέστε το φιν [4] σε μια πρίζα.
Τα τρόφιμα είναι ωμά ή δεν έχουν ψηθεί ομοιόμορφα.	Έχετε τοποθετήσει πολλά τρόφιμα.	Μειώστε την ποσότητα των τροφίμων και μοιράστε τα ομοιόμορφα.
	Η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι πολύ χαμηλή.	Αυξήστε τη θερμοκρασία τηγανίσματος.
Οι τηγανίτες πατάτες δεν τηγανίστηκαν σωστά ή δεν είναι τραγανές.	Δεν επιλέξατε κατάλληλη ποικιλία πατάτας.	Επιλέξτε μια άλλη ποικιλία πατάτας.
	Οι τηγανίτες πατάτες είναι πολύ μεγάλες.	Κόψτε τις τηγανίτες πατάτες σε μικρότερα ή πιο λεπτά κομμάτια.

● Καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Πριν τον καθαρισμό: Βγάζετε πάντα το φως [4] από τη πρίζα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαύματος! Μην καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη χρήση. Αφήστε το προϊόν να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος βλάβης!

- Μην βυθίζετε ποτέ τα ηλεκτρικά μέρη του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην αφήνετε να εισχωρήσουν στο εσωτερικό του προϊόντος νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά, ισχυρά καθαριστικά ή σκληρές βούρτσες.

Αφαίρεση χρησιμοποιημένου λαδιού από το προϊόν

❗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Μην απορρίπτετε το λάδι σε αγωγό αποχέτευσης ή στην τουαλέτα. Το λάδι μπορεί να κολλήσει στους αγωγούς αποχέτευσης και να τους φράξει.
 - Μην χύνετε απευθείας το λάδι στον κάδο απορριμμάτων. Μεταγγίστε το λάδι στην αρχική του συσκευασία ή σε μια πλαστική σακούλα.
 - Παραδώστε το λάδι σε κατάλληλο σημείο συλλογής λαδιού.
1. Αδειάστε το λάδι από το δοχείο τηγανίσματος [2].
 2. Απορρίψτε το λάδι σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.

● Καθαρισμός

Μέρος	Τρόπος καθαρισμού
Περιβλήμα Δοχείο τηγανίσματος [2]	□ Σκουπίστε αυτά τα μέρη με ένα ελαφρώς υγρό πανί. □ Αν χρειάζεται, εμποτίστε το πανί με ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια σκουπίστε τα μέρη με ένα υγρό πανί χωρίς απορρυπαντικό. □ Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη.
Καλάθι τηγανίσματος [11] Λαβή [10]	□ Αφαιρέστε τη λαβή [10] από το καλάθι τηγανίσματος [11] (βλ. «Τοποθέτηση/αφαίρεση λαβής»). □ Καθαρίστε τη λαβή [10] και το καλάθι τηγανίσματος [11] με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. □ Πλύνετε τη λαβή [10] και το καλάθι τηγανίσματος [11] με καθαρό νερό. □ Στεγνώστε καλά τη λαβή [10] και το καλάθι τηγανίσματος [11]. ■ Εναλλακτικά μπορείτε να πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος [11] στο πλυντήριο πιάτων.
Μεταλλικό φίλτρο [1] Καπάκι [12]	□ Αφαίρεση του καπακιού [12] από το προϊόν: Πιέστε πλήκτρο απασφάλισης καπακιού [9] προς τα κάτω για να ανοίξετε το καπάκι. Τραβήξτε το καπάκι προς τα πάνω και αφαιρέστε το από τους μεντεσέδες. □ Καθαρίστε το μεταλλικό φίλτρο [1] και το καπάκι [12] με ήπιο απορρυπαντικό σε ένα πανί ή σφουγγάρι.

● Αποθήκευση

- Καθαρίστε το προϊόν πριν την αποθήκευση.
- Φυλάξτε το προϊόν στην αρχική συσκευασία όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- Αποθηκεύστε το προϊόν σε ξηρό χώρο, μακριά από σημεία στα οποία φτάνουν τα παιδιά.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμεισεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά / 20-22: χαρτί και χαρτόνι / 80-98: σύνθετο υλικό.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιονδήποτε τρόπο από την αναφερόμενη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν πασουςιάσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 516662_2510) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

● Σέρβις

(GR)

Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 490826606

Email: owim@lidl.gr

(CY)

Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4241

Email: owim@lidl.com.cy



Σερβική σφραγίδας συμμορφωσης



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite 171
Einleitung	Seite 172
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 172
Lieferumfang	Seite 172
Liste der Teile	Seite 172
Technische Daten	Seite 172
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite 172
Inbetriebnahme	Seite 178
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite 178
Vorbereitung	Seite 178
Griff anbringen/abnehmen	Seite 178
Bedienung	Seite 178
Frittieröl erhitzen	Seite 178
Lebensmittel frittieren	Seite 179
Nach dem Frittieren von Lebensmitteln	Seite 180
Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln	Seite 180
Fehlerbehebung	Seite 181
Reinigung	Seite 181
Reinigung	Seite 181
Lagerung	Seite 182
Entsorgung	Seite 182
Garantie	Seite 183
Abwicklung im Garantiefall	Seite 183
Service	Seite 183

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.
- 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.

⚠️ WARNUNG! **Verbrennungsrisiko!**

- Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Produkt fern, während es in Betrieb ist oder abkühlt. Die zugänglichen Teile sind heiß.

- 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 Originalverpackung oder in einen Kunststoffbeutel.
 - ☐ Bringen Sie das Öl zu einer ausgewiesenen Sammelstelle für Altöl.
1. Gießen Sie das Öl aus dem Frittierbehälter **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

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Serbisches Konformitätszeichen

