

SILVERCREST®



DEEP FAT FRYER SFB 2000 A1

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Status of information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:

05/2020 ID: SFB 2000 A1_20_V1.3

(GB) (IE) (NI)

DEEP FAT FRYER

Operating instructions

(FR) (BE)

FRITEUSE

Mode d'emploi

(NL) (BE)

FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

(DE) (CH)

FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 329316_1910

(GB) (IE) (NI) (BE)

IAN 329316_1910

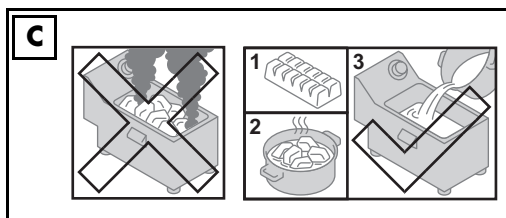
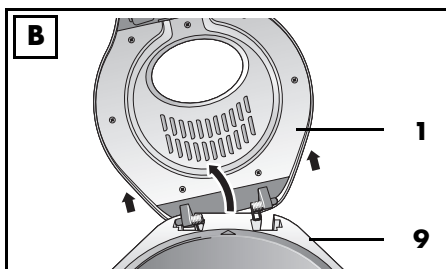
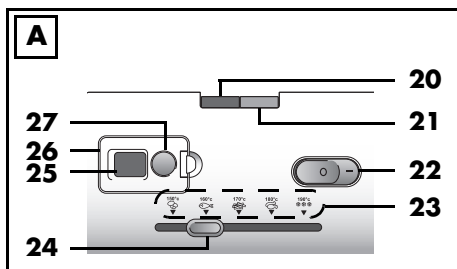
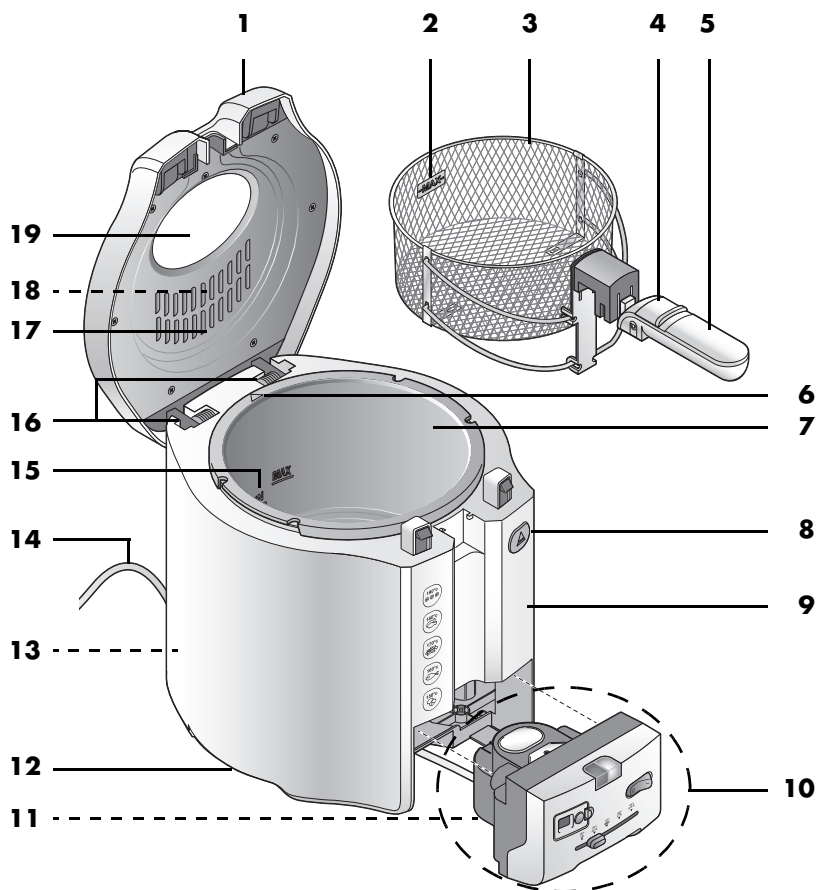
(GB) (IE) (NI) (BE)



English	2
Français	22
Nederlands	44
Deutsch	64



Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Übersicht



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	4
4. Items supplied	8
5. The basics of frying	8
6. How to use	10
7. Operation	11
7.1 Setting up	11
7.2 Operating the timer.....	11
7.3 Filling with frying oil.....	11
7.4 Heating up the frying oil/fat.....	12
7.5 Frying.....	13
7.6 Overheating protection	14
8. Cleaning and storage	14
8.1 Filtering and storage of frying fat/oil.....	14
8.2 Disposal of frying fat/oil.....	15
8.3 Cleaning.....	15
8.4 Re-using used frying fat.....	15
8.5 Storage	16
9. Replacing the battery	16
10. Disposal	16
11. Home-made fresh French-fried potatoes	17
12. Trouble-shooting	17
13. Technical specifications	18
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	18

1. Overview

1		Lid with lid bracket
2	MAX	marking in frying basket (maximum filling level)
3		Frying basket
4		Button for adjusting the handle
5		Handle
6		Marking
7		Oil container (integrated into deep fryer)
8		Button for opening the lid
9		Deep fryer
10		Electrical unit
11	Reset	button (is released after overheating)
12		Carrying recesses of the deep fryer
13		Storage compartment for power cable with mains plug
14		Power cable with mains plug
15	MIN/MAX	markings in oil container (minimum/maximum filling level)
16		Recess for the lid bracket
17		Openings in the lid
18		Oil filter (inserted in lid)
19		Window in lid
20		orange LED: operation control light (is lit when the device is switched on)
21		green LED: temperature control light (is lit when the set temperature has been reached)
22	O/I	on/off switch
23		Temperature specifications for food
24		Temperature control
25		Display Timer
26		Timer
27		Timer button

Thank you for your trust!

We congratulate you on your new deep fryer.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep these user instructions for information purposes.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy using your new deep fryer!

2. Intended purpose

The deep fryer is intended for cooking food in hot oil or fat at a temperature of up to max. 190 °C.

The deep fryer is designed for private, domestic use. The deep fryer must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Symbols on the device



This symbol warns you against touching the hot surface.



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children aged between 0 and 8 years. This device may be used by children aged 8 years or above if they are permanently supervised. This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.
- ⊙ Keep children under the age of 8 away from the device and the power cable.
- ⊙ Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.
- ⊙ The cleaning and maintenance by the user may not be performed by children.
- ⊙ Place the device in a stable position by using the handles, in order to prevent the hot liquid from spilling.
- ⊙ The deep fryer, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
-  ⊙ Do not touch the hot parts of the device, e.g. the openings in the lid. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the openings in the lid. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ This device is intended for use in households and in applications similar to households, such as ...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.

- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and storage" on page 14).



DANGER for children

- ⊙ Ensure that the hot deep fryer can never be pulled down by children (e.g. on the power cable). In cases of scalding from hot oil there is danger of death!
- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



FIRE HAZARD

- ⊙ The deep fryer must never be used empty! Before switching on the device, the oil container must always be filled at least up to the **MIN** marking and it must not exceed the **MAX** marking.
- ⊙ Old or dirty frying fats and oils, as well as unsuitable fats and oils (e.g. margarine, butter or olive oil) can even ignite when heated.
Only use suitable oils and fats. Make sure to clean and store the device carefully and to replace the frying fat/oil in good time (see "The basics of frying" on page 8).
- ⊙ Never mix different fats/oils or old and new fat/oil.
- ⊙ If fat or oil catches fire, it must never be extinguished with water, because this would lead to a fat explosion. Extinguish the fire by putting the lid onto the

deep fryer, or with a fire blanket or a woollen blanket.

- ⊙ Never leave the deep fryer unattended during operation. You will thus be able to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.
- ⊙ Do not use the deep fryer under wall units and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ The device must never be placed directly under a wall socket, as the arising heat may lead to damage to the electric system.
- ⊙ Keep a distance of at least 50 cm to any other objects so that they cannot catch fire.
- ⊙ The deep fryer should only be operated on a stable, flat, non-slip, dry and non-flammable work surface, in order to prevent it from tipping over or slipping away.



DANGER! Risk of injury through burning

- ⊙ **Hot fat and oil results in serious burns because it is significantly hotter than boiling water.**
- ⊙ **If water drips into hot fat or oil, then this will lead to explosive deflagrations.**
- ⊙ **Avoid any contact with hot fat/oil or splashes of fat or oil.**
- ⊙ Never move or transport the deep fryer when containing hot fat/oil.
- ⊙ Never let water drip into the hot fat/oil.
- ⊙ The frying basket and the food to be fried must be dry when they are put into the hot fat/oil. In particular in the case of deep-frozen food, any ice or melt water should be removed.
- ⊙ The deep fryer should only be operated with dry hands.

- ⊙ The frying basket and the lid should not be immersed in water or any other liquids before use.
- ⊙ Make sure that all parts of the deep fryer are absolutely dry before they are used. In combination with the heated fat/oil, even small amounts of residual water may lead to explosive deflagrations.
- ⊙ The lid should be kept closed during heating up and frying.
- ⊙ Hot steam escapes from the oil filter during frying. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not touch the hot parts of the device, e.g. the openings in the lid. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ After frying, the deep fryer should cool down for at least 1 to 2 hours before you empty the oil container and clean the device.
- ⊙ Extension cables must be designed for a minimum of 10 ampere.
- ⊙ Lay the power cable and any extension cable such that nobody can step on them, get caught on them, or trip over them.
- ⊙ Before connecting the device, check that the on/off switch is set to **●**.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible earthed wall socket with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device. Use the cable spool on the back of the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... if the device or the power cable is damaged,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not connect another device with a high power consumption to a wall socket on the same electrical circuit. This way you will avoid overloading the mains power supply.
- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



DANGER of slipping

- ⊙ Avoid any splashes of oil/fat on the floor. There is a danger of slipping!



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ Do not use the device in the open air or near vessels filled with water, e.g. sinks.
- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.



DANGER from the battery

- ⊙ Be sure to observe the correct polarity when inserting the battery. Replace only with the same or an equivalent type.
- ⊙ Batteries can be life-threatening if swallowed. Therefore you should store batteries out of the reach of young children. If a battery has been swallowed, medical assistance must be sought immediately.
- ⊙ **DANGER OF EXPLOSION!** Batteries must not be charged or reactivated by other means, nor must they be dismantled, thrown into a fire or short-circuited.
- ⊙ Always remove a used battery immediately from the device as it may leak and cause damage.
- ⊙ Remove the battery from the device if you intend not to use it for an extended period of time. The battery may leak and damage the device.
- ⊙ Do not subject batteries to extreme conditions, place them on radiators or expose them to direct sunlight. Otherwise, there is an increased danger of batteries leaking.
- ⊙ If battery acid has leaked, avoid contact with the skin, eyes and mucous membranes. In case of contact with the acid, rinse the affected area at once with plenty of clean water and seek medical assistance immediately.
- ⊙ Batteries must be properly disposed of after use.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Always use a frying basket when frying.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of

these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

- ⊙ Splashes of fat may occur during operation. You should therefore place the device on a surface that is resistant to both heat and grease.
- ⊙ Frying oil and fat should not be disposed of into drains or the toilet! The oil or fat solidifies and can block the drains.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

- 1 deep fryer **9** including lid **1** and electrical unit **10**
- 1 frying basket **3**
- 1 copy of the user instructions

5. The basics of frying

Preparation of the food

- All food must be as dry as possible when used for frying, because water will deflagrate explosively if it comes into contact with hot oil. Dry the food to be fried and remove any ice from frozen food.
- Deep-frozen food should be partially thawed before frying so that the food absorbs less oil. Remove as much water and ice as possible before you put the food into the deep fryer.
- Meat, fish, and vegetables should be cut into small pieces.
- In case of breaded food, please make sure that the breading sticks as tightly as possible to the food to be fried. Any breading falling off the food during frying contaminates the oil.

Frying time and frying temperature

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the frying time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The frying basket **3** must not be filled more than up to the **MAX** marking **2**. If more food to be fried is put into the basket, the temperature of the fat will drop too much, the frying process will take longer, and more fat will be absorbed by the food to be fried.
- Acrylamide can form when frying foods that contain starch (e.g. potato and cereal products). Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, both high temperatures (of more than 170 °C) and browning the food too much should be avoided. With temperatures of more than 175 °C, significantly more acrylamide will be formed.

Which types of oil and fat are suitable?

There is a wide range of different types of oil. But not all types of fat and oil are suitable for frying.

- **Figure C:** for this deep fryer, we recommend using liquid frying oil. If you would like to use solid frying fat, you should first melt it slowly in a pan at a lower temperature and then pour it into the deep fryer. By doing so, you prevent the device from overheating and the fat from splashing.
- The fat or oil needs to tolerate high temperatures during frying. Be careful that the fat/oil may be heated at least up to 200 °C.
- The fats should only have a very low water content. The water evaporates when heated, and the fat starts spattering.

- Oils that are rich in polyunsaturated fatty acids are very healthy when used in salads, but they are not suitable for frying, because they do not have the thermal stability required.
- Butter, margarine, and olive oil are not suitable.
- Rapeseed oil and sunflower oil for example are highly suitable.
- Different types of fat or oil should never be mixed!

Storage of used oil

- Contamination of the oil caused by frying reduces its useful life. In order to remove any coarse dirt, pour the melted fat through a sieve covered with a paper towel after each frying process before storing the oil.
- Light and oxygen damage the oil. It should therefore be stored in a tightly closed container in a dark, cool, and dry place.
- Under proper conditions, the fat can be stored for a few weeks.

Frying table

Food	Temperature (approx.)	Time (approx. minutes)
Mushrooms	150 °C	5 - 7
Fish fillet (fresh)	160 °C	3 - 4
French fries (fresh)	170 °C	11 - 16
Chicken legs	180 °C	14 - 16
French fries (deep frozen)	according to the manufacturer's specifications	
Fish fillet (deep-frozen)	190 °C	5 - 7
Chicken Nuggets (deep-frozen)	190 °C	4 - 5

Getting rid of unwanted flavours from the oil/fat

Some food, e.g. fish, loses liquid during frying. This gets into the oil/fat and alters its smell and flavour. This flavour is then passed on to the next food that gets fried in this oil/fat.

With a simple trick, you can reduce or even completely remove such unwanted flavours.

1. Heat the oil/fat to a temperature of approx. 150 °C.
2. Put 2 thin slices of bread or a bit of parsley into the frying basket.
3. Put the frying basket **3** into the deep fryer and close the lid **1**.
4. Wait until the oil/fat no longer stops spitting, and then take out the frying basket. The oil/fat should now have its own flavour again.

How to recognise bad oil

- If you identify one of the following features in the oil you are using, you should replace it completely:
 - pungent, bad smell;
 - fried food tastes bad;
 - brown, hard deposits;
 - foam formation during heating;
 - thick smoke formation even at low temperatures.

What to do with the old oil?

WARNING! Risk of material damage!

- ⊗ Frying oil and fat should not be disposed of into drains or the toilet! The oil or fat solidifies and can block the drains.

- Fat and oil can be disposed of as household waste in the customary household quantities.

- Do not put the fat/oil directly into the wheelie bin, but first place it into the original packaging or a plastic bag.
- You can also take the fat/oil to a designated collection point for used oil.

6. How to use

- Remove all packing material.
- Remove the protective film from the display **25**.
- Remove the battery contact strip from the timer **26**.
 - Pry up the timer **26** at the recess and remove it from the electrical unit **10**.
 - Remove the battery contact strip.
 - Insert the timer **26** into the electrical unit **10**.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and storage" on page 14).
- Place the device on a dry, level, non-slip surface. This surface should also be heat-resistant and not be damaged by splashes of hot fat.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

7. Operation

7.1 Setting up



FIRE HAZARD / DANGER of burns!

- ⊙ The mains plug **14** should only be put into the wall socket after the oil container **7** has been filled with oil or melted fat at least up to the **MIN 15** marking.
- ⊙ All parts of the deep fryer must be completely dry, when you use the device.
- ⊙ Put the deep fryer on a stable, flat, non-slip, dry, and non-flammable work surface.
- ⊙ Do not use the deep fryer under wall units and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Do not place the device directly under a wall socket.
- ⊙ Keep a distance of at least 50 cm on all sides.

7.2 Operating the timer

The timer **26** is used to set the specified frying time. When the elapsed time is reached, the timer alarm sounds.

Setting the frying time

- Press button **27** once: turn on the timer, **00** appears in the display
- Press the button **27** quickly and repeatedly: set the minutes
- Keep the button **27** pressed: fast forward

Countdown

The timer **26** is activated about 3 seconds after the button is pressed the last time. The activated timer can be recognised by the flashing display. Initially minutes are displayed; when the last minute begins, seconds are displayed.

- Keep button **27** pressed: reset alarm time
- Briefly press the button **27** after the alarm goes off: the alarm switches off

After the set time has expired, an alarm sounds and **00** flashes on the display **25**. The alarm is repeated after a short time. About 30 seconds after the alarm ends, the timer **26** goes off.

7.3 Filling with frying oil



FIRE HAZARD / DANGER of burns!

- ⊙ The filling level of the frying fat/oil in its liquid state must be between the **MIN** and **MAX 15** markings on the inside of the oil container **7**.
- ⊙ Only fats and oils that are suitable for frying should be used (see "The basics of frying" on page 8).

1. Approx. 1.7 (**MIN**) to 2.3 (**MAX**) litres of frying oil or approx. 1.4 (**MIN**) to 1.7 (**MAX**) litres of solid frying fat are required.
2. Solid frying fat should first be put into a pan and melted slowly at a low temperature. Only then should it be poured carefully into the oil container **7** of the deep fryer **9**.

7.4 Heating up the frying oil/fat



DANGER of burns!

- Do not touch the hot parts of the device.

1. Close the lid **1**. It must click into place firmly.
2. Insert the mains plug **14** into an easily accessible earthed wall socket whose voltage matches the voltage stated on the rating plate.
3. Set the temperature control **24** to the lowest temperature setting.
4. Switch the on/off switch **O/I 22** of the device to **I** to switch on the device. The operating control light **20** lights up.
5. Set the desired temperature by using the temperature control **24**.
 - On the packaging of the food, you will find recommendations for the temperature and frying time.
 - The temperature control light **21** will be lit when the set temperature is reached.

NOTE: we recommend heating up the frying fat/oil for approx. 10 to 15 minutes in order to ensure that it is heated evenly.

As for the details of the temperature, please refer to the packaging of the food, the frying table (see "Frying table" on page 9) or to the temperature specifications **23** on the device.

Symbol on the device / temperature	Food
	Mushrooms
	Fish fillet (fresh)
	French fries (fresh and frozen)
	Chicken legs
	Frozen products (except French fries)

NOTES:

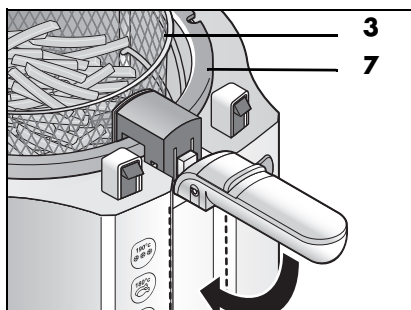
- The temperature specifications are approximate values. The temperature may vary depending on the texture, size, and quantity of the food, as well as your taste.
- Only place the frying basket **3** into the deep fryer **9** when you want to place the food into the hot oil for frying.

7.5 Frying



FIRE HAZARD / DANGER of burns!

- ⊙ Never let water drip into the hot frying fat/oil.
 - ⊙ The frying basket **3** and the food to be fried must be dry.
 - ⊙ The device should only be operated with dry hands.
 - ⊙ During frying, hot steam escapes from the openings in the lid **17**. Be careful not to put your hands into the steam.
 - ⊙ Do not put the food to be fried into the frying basket **3** while it is hanging over the hot oil. Small pieces might fall into the oil and lead to splashes.
 - ⊙ Never move the deep fryer **9** while it is still hot!
1. Flip the handle **5** upwards if necessary.
 2. Fill the food to be fried into the frying basket **3**. The frying basket **3** must not be filled above the **MAX 2** marking.
 3. When the temperature control light **21** is lit, press the button for opening the lid **8**, and open the lid **1**.
 4. Place the frying basket **3** on the rim of the oil container **7**.



5. Close the lid **1**. It must click into place firmly.
 6. Unlock the handle **5** by pulling the button **4** away from the deep fryer with your thumb.
7. Then fold the handle **5** down. The frying basket **3** sinks into the hot frying fat/oil in the oil container **7**.
 8. If necessary, now set the timer **26** with the specified frying time.
 9. The food cooks very quickly when being fried. Please observe the recommended frying times as precisely as possible.
 10. When the alarm sounds and the fried food is completely cooked, fold the handle **5** upwards. This lifts the frying basket **3** out of the frying fat/oil.
 11. Press the button for opening the lid **8** and open the lid **1**.
 12. When the fat/oil has dripped off, put the food into a bowl or similar.
 13. For additional frying processes, another temperature must be set, if applicable.
 14. Prior to each frying process, the device should be given time to heat up until the temperature control light **21** is lit again.
 15. When you finish frying, switch the temperature control **24** to the lowest temperature setting.
 16. Switch the on/off switch **O/I 22** of the device to **O** to switch the device off. The operation control light **20** and the temperature control light **21** will go out.
 17. Pull out the mains plug **14** and allow the device to cool.

7.6 Overheating protection

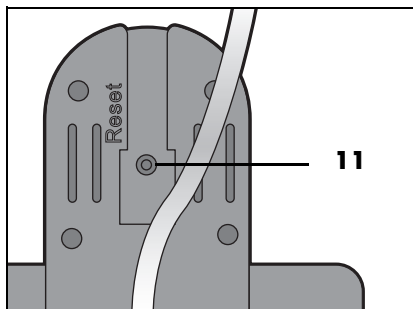


DANGER of burns!

- ⊙ Let the deep fryer **9** cool down for approx. 2 hours before you move, empty, or clean it.

The deep fryer is equipped with an overheating protection, which automatically switches the device off in the event of overheating. In this case the button **Reset 11** on the underside of the device is released.

1. Turn down the temperature and pull out the mains plug **14**.
2. Allow the device to cool down to room temperature.
3. Pull the electrical unit **10** out of the device.
4. Completely press in the reset button **Reset 11** on the underside of the electrical unit **10** again.



5. Push the electrical unit **10** into the device until it clicks into place.
6. Wait a few minutes before you plug the mains plug **14** back into the mains and set the desired temperature.

8. Cleaning and storage



DANGER of burns!

- ⊙ Let the deep fryer **9** cool down for approx. 2 hours before you move, empty, or clean it.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **14** from the wall socket before cleaning the deep fryer **9**.
- WARNING! Risk of material damage!**
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

8.1 Filtering and storage of frying fat/oil

- The quality of the frying fat/oil should be checked after each frying process (see "The basics of frying" on page 8).
- If the quality is still good, you should filter the fat/oil before storing it: pour the lukewarm fat/oil through a sieve covered with a paper towel.
- For storage it would be best to fill the frying oil into the original bottle and to store it in a tightly closed container in a dark and cool place.
- Frying fat can be put back into the oil container, which has been previously cleaned, or you can let the fat solidify in the closed deep fryer and store it in a place as dark and cool as possible.

8.2 Disposal of frying fat/oil

WARNING! Risk of material damage!

- ⊗ Frying oil and fat should not be disposed of into drains or the toilet! The oil or fat solidifies and can block the drains.

Any fat/oil with quality defects must immediately be disposed of (see "The basics of frying" on page 8).

8.3 Cleaning

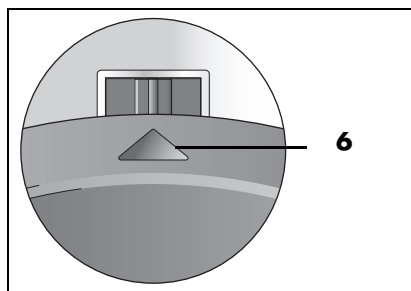
The deep fryer **9** (without electrical unit **10**), the oil container **7**, the frying basket **3**, the oil filter **18** and the lid **1** can be cleaned in the dishwasher.

1. **Figure B:** pull the lid **1** upwards out of the device.
2. Pry up the oil filter **18** at the recess in the lid and lift it off.
3. Pull the electrical unit **10** out of the device and disconnect it from the device. Clean the electrical unit **10** with a damp cloth.
4. Pull the emptied oil container **7** upwards out of the deep fryer **9**.
5. Use paper towels to remove as much oil/fat as possible from the oil container **7**.
6. Put the deep fryer **9** (without electrical unit **10**), the oil container **7**, the lid **1**, the oil filter **18** and the frying basket **3** into the dishwasher.

NOTE: you can also clean these parts by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.

7. Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.
8. Put the oil container **7** into the deep fryer **9**. Align the marking **6** on the back

of the oil container with the positioning guide.



9. Push the electrical unit **10** into the device until it clicks into place.

8.4 Re-using used frying fat

1. If you stored the frying fat outside of the deep fryer **9**, it should be melted first (as with fresh fat) in a pan, before you fill it into the fryer.
2. If you stored the frying fat in the deep fryer **9**, it must now be heated slowly and carefully in order to avoid any splashes. Let the deep fryer and the fat stand for a while at room temperature, until the fat has reached room temperature.
3. A fork should carefully be punched several times into the surface.
4. Put the mains plug **14** into the wall socket and move the temperature control **24** to 150 °C.
5. Wait until the fat is melted completely. Only then should the temperature control **24** be set to the frying temperature.

8.5 Storage



DANGER for children!

- ⊙ Keep the device out of the reach of children.

- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.
- If you store solid frying fat in the oil container **7**, close the lid **1** and place the deep fryer **9** in a cool, dark place (see "Filtering and storage of frying fat/oil" on page 14).
- Unlock the handle **5** by pulling the button **4** away from the deep fryer with your thumb. Then fold the handle **5** down.
- Store all accessories in a dry, dust-free place.
- Wind up the power cable with mains plug **14** and insert it into the storage compartment **13** on the back of the device.

9. Replacing the battery

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Be sure to observe the correct polarity when inserting the battery.

You need a LR1130 1.5 V battery (inserted on delivery).

1. Pry up the timer **26** at the recess and remove it from the electrical unit **10**.
2. Loosen the 4 screws on the back and remove the battery cover.
3. Replace the battery. Be sure to observe the correct polarity when inserting the battery (+-pole pointing upwards).
4. Screw on the battery cover.
5. Insert the timer **26** into the electrical unit **10**.

10. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates



that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

Batteries must not be discarded with your household waste. Spent batteries must be disposed of properly. Special containers are available for this purpose in shops selling batteries and at municipal collection points. (Rechargeable) batteries marked with the following letters contain harmful substances such as: Cd (cadmium), Hg (mercury), Pb (lead).

This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

11. Home-made fresh French-fried potatoes

That's how the potatoes should be

- The potatoes should have a firm skin and not yet have sprouted.
 - Floury or mainly waxy potatoes should be used.
 - The potatoes should not be too small and be of approximately the same size. This facilitates the processing.
1. Peel the potatoes.
 2. Cut the potatoes into strips or slices, depending on your wishes.
 3. Soak the potatoes in water for approx. 1 hour before frying.
 4. Dry the potatoes, e.g. with a paper towel.
 5. First frying process: fry the potatoes for approx. 10 - 14 minutes at approx. 150 °C.
 6. Take the frying basket **3** out of the oil/fat and hang it to drip-dry with the bracket under the handle **5** on the front edge of the oil container **7**.
 7. Heat the oil/fat to approx. 170 °C.
 8. Second frying process: now fry the potatoes again for approx. 3 - 4 minutes at approx. 170 °C.
 9. Finish the frying process as soon as the desired browning level has been reached.

NOTE: deep-frozen French fries need only be fried once.

12. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Actions
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • Is the electrical unit 10 correctly seated in the deep fryer 9?
The device switched off by itself.	• Has the overheating protection been triggered (see "Overheating protection" on page 14)? • Is the electrical unit 10 correctly seated in the deep fryer 9?
The food to be fried is not yet ready after the recommended frying time	• Have you tried to fry a larger quantity all at once? • Had the fat not been heated sufficiently so that the recommended temperature has not been reached?
Fried food tastes bad	• Is the fat/oil old? • Has food with a strong flavour been fried before in the same oil (e.g. fish)? Replace the fat/oil or clean it (see "The basics of frying" on page 8).
Formation of thick smoke and strong smell	• Is the fat/oil old or dirty, or has moisture gotten into the fat/oil? Replace the fat/oil.

13. Technical specifications

Model:	SFB 2000 A1
Mains voltage:	230 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	2000 W
Filling level of oil container:	MIN: approx. 1.7 litres MAX: approx. 2.3 litres
Battery timer:	1x LR1130 1.5 V ===

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety). Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	Direct current
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
EASY CLEAN	Easy to clean

Subject to technical modifications.

14. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 329316_1910** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **329316_1910** to open your user instructions.



Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

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

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 329316_1910



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	23
2. Utilisation conforme	24
3. Consignes de sécurité	24
4. Éléments livrés	29
5. Les bases de la friture	29
6. Mise en service	31
7. Utilisation	32
7.1 Mise en place	32
7.2 Commande de la minuterie	32
7.3 Remplir la friteuse de graisse de friture	32
7.4 Préchauffer la graisse/l'huile de friture	33
7.5 Faire frire les aliments	34
7.6 Protection contre la surchauffe	35
8. Nettoyage et rangement	35
8.1 Filtrer et conserver la graisse/l'huile de friture	35
8.2 Élimination de la graisse/l'huile de friture	36
8.3 Nettoyage	36
8.4 Réutilisation de la graisse de friture	36
8.5 Rangement	37
9. Echanger la pile	37
10. Élimination	38
11. Préparer des frites maison	38
12. Dépannage	39
13. Caractéristiques techniques	39
14. Garantie de HOYER Handel GmbH	40

1. *Aperçu de l'appareil*

- 1 Couvercle avec support de couvercle
- 2 **MAX** Repère dans le panier (niveau de remplissage maximal)
- 3 Panier
- 4 Bouton de réglage de la poignée
- 5 Poignée
- 6 Repère
- 7 Cuve à graisse (intégrée de manière fixe dans la friteuse)
- 8 ▲ Bouton d'ouverture du couvercle
- 9 Friteuse
- 10 Unité électrique
- 11 **Reset** Bouton (ressort après une surchauffe)
- 12 Renforcements pour porter la friteuse
- 13 Compartiment de rangement pour câble de raccordement avec fiche secteur
- 14 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 15 **MIN/MAX** Repères dans la cuve à graisse (niveau de remplissage minimal/maximal)
- 16 Renforcement pour le support de couvercle
- 17 Orifices sur le couvercle
- 18 Filtre à graisse (inséré dans le couvercle)
- 19 Fenêtre dans le couvercle
- 20 DEL orange : voyant lumineux de fonctionnement (s'allume lorsque l'appareil est en marche)
- 21 DEL verte : voyant lumineux de température (s'allume lorsque la température réglée est atteinte)
- 22 **O/I** Interrupteur Marche/Arrêt
- 23 Indications de température pour les aliments
- 24 Bouton de réglage de la température
- 25 Écran de minuterie
- 26 Minuterie
- 27 Bouton de minuterie

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle friteuse.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle friteuse !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

La friteuse est conçue pour cuire des aliments dans de l'huile ou de la graisse très chaude jusqu'à une température maximale de 190 °C.

La friteuse est conçue pour un usage domestique. La friteuse doit être utilisée uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés en permanence. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Les enfants doivent rester sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ⊙ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- ⊙ À l'aide des poignées, installez l'appareil dans une position stable afin d'éviter le renversement du liquide chaud.
- ⊙ La friteuse, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
-  ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme les orifices sur le couvercle. Saisissez le panier uniquement par la poignée.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe des orifices sur le couvercle pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente

ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.

- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et rangement » à la page 35).



DANGER pour les enfants

- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber la friteuse très chaude (par ex. en tirant sur le câble de raccordement). Les brûlures engendrées par de la graisse très chaude peuvent être mortelles !
- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE

- ⊙ Ne faites jamais marcher la friteuse à vide ! Avant chaque mise en marche, remplissez la cuve à graisse au minimum jusqu'au repère **MIN** et au maximum jusqu'au repère **MAX**.
- ⊙ Les graisses et huiles de friture rances ou sales ainsi que les graisses et huiles inadaptées (comme la margarine, le beurre ou l'huile d'olive) peuvent s'enflammer d'elles-mêmes lors du réchauffage. N'utilisez que des graisses et huiles adaptées. Veillez à bien purifier, conserver et remplacer à temps la graisse/l'huile de friture (voir « Les bases de la friture » à la page 29).

- ⊙ Ne mélangez jamais différentes graisses/huiles ni une graisse/huile usagée à une graisse/huile neuve.
- ⊙ N'éteignez jamais un incendie de graisse ou d'huile avec de l'eau, car cela entraînerait une explosion de graisse. Éteignez l'incendie en plaçant le couvercle sur la friteuse ou à l'aide d'une couverture anti-feu ou d'une couverture en laine.
- ⊙ Surveillez toujours la friteuse quand elle est en marche. Vous détecterez ainsi rapidement les problèmes éventuels en détectant des odeurs ou bruits inhabituels.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse sous des placards suspendus ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil directement sous une prise murale car la chaleur dégagée peut endommager l'installation électrique.
- ⊙ Respectez une distance d'au moins 50 cm d'autres objets pour que ceux-ci ne puissent pas prendre feu.
- ⊙ Faites fonctionner la friteuse uniquement sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable pour éviter qu'elle bascule ou glisse.



DANGER ! Risque de brûlures

- ⊙ **La graisse/l'huile très chaude peut causer des brûlures graves car elle est nettement plus chaude que de l'eau bouillante.**
- ⊙ **Lorsque des gouttes d'eau tombent dans de la graisse ou de l'huile très chaude, il se produit des déflagrations.**

⊙ **Évitez tout contact avec de la graisse/de l'huile très chaude ou des projections.**

- ⊙ Ne déplacez et ne transportez jamais la friteuse lorsqu'elle contient de la graisse/de l'huile très chaude.
- ⊙ Ne laissez jamais des gouttes d'eau tomber dans la graisse/l'huile très chaude.
- ⊙ Il faut bien sécher le panier et les aliments à frire avant de les plonger dans la graisse/l'huile très chaude. Éliminez en particulier la glace ou l'eau de décongélation présente sur les aliments surgelés à frire.
- ⊙ N'utilisez la friteuse que lorsque vous avez les mains sèches.
- ⊙ Ne plongez pas le panier et le couvercle dans l'eau ou d'autres liquides avant utilisation.
- ⊙ Assurez-vous que toutes les pièces de la friteuse sont parfaitement sèches avant de les utiliser. Même de petits résidus d'eau peuvent causer des déflagrations s'ils entrent en contact avec de la graisse/de l'huile chaude.
- ⊙ Pendant le préchauffage et la friture, laissez le couvercle fermé.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe du filtre à graisse pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme les orifices sur le couvercle. Saisissez le panier uniquement par la poignée.
- ⊙ Laissez la friteuse refroidir pendant au moins 1 à 2 heures avant de vider la cuve à graisse et de nettoyer l'appareil.



DANGER ! Risque de dérapage

- ⊙ Évitez les projections d'huile/de graisse sur le sol. Risque de dérapage !



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni à proximité de récipients remplis d'eau, tels qu'un évier.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Les rallonges doivent être conçues pour un courant de minimum de 10 ampères.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement et la rallonge (s'il y en a une) de manière à ce que personne ne marche dessus, ne reste accroché à ceux-ci ou ne trébuche dessus.
- ⊙ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt est positionné sur **0**.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil. Utilisez l'enrouleur pour le câble situé sur la partie arrière de l'appareil.

- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque l'appareil ou le câble de raccordement est endommagé,
 - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
 - ... avant de nettoyer l'appareil et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ Ne raccordez aucun autre appareil présentant une puissance absorbée élevée à une prise de courant du même circuit électrique. De cette manière, vous éviterez de surcharger le réseau électrique.
- ⊙ Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise. Cela pourrait entraîner une surcharge.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER lié aux piles

- ⊙ Lors de l'insertion de la pile, veillez au respect de la polarité. Remplacer uniquement par un type identique ou équivalent.
- ⊙ Les piles peuvent être mortelles en cas d'ingestion. Pour cela, conservez les piles hors de portée des enfants. En cas d'ingestion d'une pile, demandez immédiatement une assistance médicale.

DANGER ! RISQUE

D'EXPLOSION !

- Les piles ne doivent pas être chargées ou réactivées d'autres manières, elles ne doivent pas être démontées, jetées au feu ou court-circuitées.
- ⊙ Retirez immédiatement une pile usagée de l'appareil, car elle peut couler et ainsi provoquer des dommages.
- ⊙ Retirez la pile de l'appareil si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée. La pile peut fuir et endommager l'appareil.
- ⊙ Ne soumettez jamais les piles à des conditions extrêmes, ne les placez pas sur des corps de chauffe ni sous les rayons du soleil directs. Le risque d'écoulement devient sinon plus important.
- ⊙ Si de l'acide des piles a coulé, évitez tout contact avec la peau, les yeux et les muqueuses. En cas de contact avec l'acide, rincez immédiatement les zones touchées à l'eau claire et consultez immédiatement un médecin.
- ⊙ Les piles doivent être éliminées après leur utilisation conformément aux règles.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Utilisez toujours un panier pour frire des aliments.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.

- ⊙ Des projections de graisse sont possibles lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support résistant à la chaleur et à la graisse.
- ⊙ Ne videz pas l'huile/la graisse de friture dans les égouts ou dans les toilettes ! En durcissant, elle peut boucher les canalisations.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

4. Éléments livrés

- 1 friteuse **9** avec couvercle **1** et unité électrique **10** inclus
- 1 panier **3**
- 1 mode d'emploi

5. Les bases de la friture

Préparation des aliments

- Tous les aliments à frire doivent être aussi secs que possibles car l'eau produit une déflagration lorsqu'elle entre en contact avec la graisse très chaude. Séchez bien les aliments à frire et/ou éliminez la glace s'il s'agit d'aliments surgelés.
- Il est recommandé de décongeler les aliments surgelés avant de les frire pour qu'ils absorbent moins de graisse. Éliminez autant d'eau et de glace que possible avant de placer les aliments dans la friteuse.
- Il est recommandé de couper la viande, le poisson et les légumes en petits morceaux.
- Dans le cas d'aliments panés, veillez à ce que la panure adhère autant que possible aux aliments à frire. La panure qui se décolle et tombe dans la cuve de friture salit la graisse.

Temps et température de friture

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Il ne faut pas remplir le panier **3** au-delà du repère **MAX 2**. Si vous y mettez plus d'aliments, la température de la graisse baissera trop, la cuisson durera plus longtemps et les aliments absorberont plus de graisse.
- De l'acrylamide peut se former lorsque des aliments contenant de l'amidon (p. ex. pommes de terre et produits céréaliers) sont frits. L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez les températures trop éle-

vées (supérieures à 170 °C) et un trop fort brunissement. La formation d'acrylamide est beaucoup plus élevée à des températures supérieures à 175 °C.

- La lumière et l'oxygène font rancir la graisse. C'est pourquoi vous devez la conserver dans un récipient bien fermé, dans un endroit sombre, frais et sec.
- Dans de bonnes conditions, la graisse peut être conservée plusieurs semaines.

Quelles sont les huiles et graisses adaptées ?

Il existe de nombreuses sortes de graisses. Mais toutes les graisses et huiles ne conviennent pas à la friture.

- **Figure C :** pour cette friteuse, nous recommandons d'utiliser de l'huile de friture liquide. Si vous préférez utiliser de la graisse de friture solide, commencez par la faire fondre lentement dans une casserole à basse température puis versez-la dans la friteuse. Vous éviterez ainsi une surchauffe de l'appareil et des projections de graisse.
- La graisse ou l'huile doit supporter des températures de cuisson élevées. Veillez à ce que la graisse/l'huile puisse être chauffée au moins à 200 °C.
- Les graisses ne doivent avoir qu'une faible teneur en eau. L'eau s'évapore lors du préchauffage et de la graisse est projetée.
- Les huiles riches en acides gras polyinsaturés sont très saines dans les salades mais ne conviennent pas à la friture car leur stabilité à la chaleur est insuffisante.
- Le beurre, la margarine et l'huile d'olive ne conviennent pas.
- L'huile de colza et l'huile de tournesol conviennent par exemple bien.
- Ne mélangez jamais différentes sortes de graisses/d'huiles !

Conserver l'huile utilisée

- Du fait de la friture, la graisse est encrassée et se conserve donc moins longtemps. C'est pourquoi, après chaque friture, vous devez verser l'huile sur un filtre doublé d'une feuille d'esuie-tout qui retiendra les salissures grossières.

Tableau de friture

Aliments	Température (environ)	Temps (environ, en minutes)
Champignons	150 °C	5 - 7
Filet de poisson (frais)	160 °C	3 - 4
Frites (fraîches)	170 °C	11 - 16
Cuisses de poulet	180 °C	14 - 16
Frites (surgelées)	selon les indications du fabricant	
Filet de poisson (surgelé)	190 °C	5 - 7
Nuggets de poulet (surgelés)	190 °C	4 - 5

Éliminer le goût d'un aliment de l'huile/la graisse

Certains aliments comme le poisson perdent du jus à la cuisson. Ce jus se répand dans l'huile/la graisse, modifiant son odeur et son goût. Ce goût est ensuite transmis aux prochains aliments cuits dans cette huile/ graisse.

Une astuce simple vous permet de réduire voire d'éliminer entièrement ce goût.

1. Chauffez l'huile/la graisse à environ 150 °C.
2. Placez 2 fines tranches de pain ou un peu de persil dans le panier.
3. Plongez le panier **3** dans la friteuse et fermez le couvercle **1**.

4. Attendez que l'huile/la graisse ne forme plus de bulles puis sortez le panier. L'huile/la graisse devrait avoir retrouvé son goût d'origine.

Reconnaître la graisse rance

- Si vous constatez que votre graisse présente l'une des caractéristiques suivantes, il est recommandé de la changer entièrement :
 - odeur âcre, nauséabonde ;
 - mauvais goût des aliments frits ;
 - dépôts bruns et durs ;
 - formation de mousse au préchauffage ;
 - fort dégagement de fumée dès les basses températures.

Que faire de la graisse usagée ?

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne videz pas l'huile/la graisse de friture dans les égouts ou dans les toilettes ! En durcissant, elle peut boucher les canalisations.

- La graisse et l'huile, en quantités domestiques usuelles, peuvent être jetées avec les ordures ménagères.
- Ne déversez pas la graisse/l'huile directement dans la poubelle mais videz-la dans l'emballage d'origine ou dans un sac en plastique.
- Vous pouvez aussi éliminer la graisse/l'huile à un centre de collecte de graisses usagées.

6. Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Ôtez le film de protection de l'écran **25**.
- Retirez les bandes de contact de la pile de la minuterie **26**.
 - Soulevez la minuterie **26** au niveau du renforcement et retirez-la de l'unité électrique **10**.
 - Retirez les bandes de contact de la pile.
 - Placez la minuterie **26** dans l'unité électrique **10**.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et rangement » à la page 35).
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante. Le support doit en outre être résistant à la chaleur et ne pas pouvoir être endommagé par des projections de graisse très chaudes.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

7. Utilisation

7.1 Mise en place



RISQUE D'INCENDIE / RISQUE de brûlures !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur **14** à la prise de courant qu'une fois que le niveau d'huile ou de graisse fondue a atteint au minimum le repère **MIN 15** de la cuve à graisse **7**.
- ⊙ Toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement sèches quand vous utilisez l'appareil.
- ⊙ Posez la friteuse sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse sous des placards suspendus ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil directement sous une prise murale.
- ⊙ Respectez une distance d'au moins 50 cm sur tous les côtés.

7.2 Commande de la minuterie

Réglez le temps de friture prescrit à l'aide de la minuterie **26**. Quand le temps de friture est écoulé, l'alarme de la minuterie retentit.

Réglage du temps de friture

- Appuyer 1x sur le bouton **27** : mettre en marche la minuterie, 00 s'affiche sur l'écran
- Appuyer à nouveau brièvement sur le bouton **27** : régler les minutes
- Maintenir le bouton **27** enfoncé : avance rapide

Décompte

La minuterie **26** est activée env. 3 secondes après le dernier appui sur le bouton. Vous reconnaissez que la minuterie est activée à l'affichage clignotant. D'abord les minutes s'affichent ; lorsque la dernière minute est atteinte, les secondes s'affichent.

- Maintenir le bouton **27** enfoncé : réinitialiser l'heure de l'alarme
- Appuyer brièvement sur le bouton **27** après déclenchement de l'alarme : l'alarme est désactivée

Une fois que le temps réglé s'est écoulé, une alarme retentit et 00 clignote sur l'écran **25**. Peu après, l'alarme se déclenche à nouveau. La minuterie **26** s'éteint environ 30 secondes après la fin de l'alarme.

7.3 Remplir la friteuse de graisse de friture



RISQUE D'INCENDIE / RISQUE de brûlures !

- ⊙ À l'état liquide, le niveau de remplissage de la graisse/de l'huile de friture doit se trouver entre les repères **MIN** et **MAX 15** situés à l'intérieur de la cuve à graisse **7**.
- ⊙ N'utilisez que des graisses et huiles de friture adaptées (voir « Les bases de la friture » à la page 29).

1. Il vous faut environ 1,7 (**MIN**) à 2,3 (**MAX**) litres d'huile de friture ou environ 1,4 (**MIN**) à 1,7 (**MAX**) kg de graisse de friture solide.
2. Commencez par faire fondre lentement la graisse de friture solide dans une casserole à basse température. C'est seulement après que vous pourrez la transvaser avec précaution dans la cuve à graisse **7** de la friteuse **9**.

7.4 Préchauffer la graisse/ l'huile de friture



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil.

1. Fermez le couvercle **1**. Il doit fermement s'enclencher.
2. Branchez la fiche secteur **14** à une prise de courant avec contact de protection aisément accessible dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
3. Placez si nécessaire le bouton de réglage de la température **24** sur le plus bas niveau de température.
4. Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **O/I 22** de l'appareil sur **I** pour allumer l'appareil. Le voyant lumineux de fonctionnement **20** s'allume.
5. À l'aide du bouton de réglage de la température **24**, réglez la température souhaitée.
 - Vous trouverez des recommandations concernant la température et le temps de friture sur l'emballage des aliments.
 - Le voyant lumineux de température **21** s'allume lorsque la température réglée est atteinte.

REMARQUE : nous recommandons de préchauffer la graisse / l'huile de friture pendant environ 10 à 15 minutes pour garantir une chaleur homogène dans la cuve.

Les indications de température figurent sur les emballages des aliments, le tableau de friture (voir « Tableau de friture » à la page 30) ou les indications de température **23** sur l'appareil.

Symbole sur l'appareil / Température	Aliments
	Champignons
	Filet de poisson (frais)
	Frites (fraîches et surgelées)
	Cuisses de poulet
	Produits surgelés (hormis les frites)

REMARQUES :

- les indications de température sont données à titre indicatif. La température peut diverger en fonction de la qualité, de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de vos préférences.
- Ne placez le panier **3** dans la friteuse **9** que lorsque vous souhaitez faire frire les aliments dans la graisse très chaude.

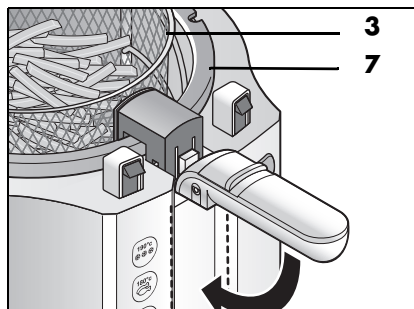
7.5 Faire frire les aliments



RISQUE D'INCENDIE / RISQUE de brûlures !

- ⊙ Ne laissez jamais des gouttes d'eau tomber dans la graisse / l'huile de friture très chaude.
- ⊙ Il faut bien sécher le panier **3** et les aliments à frire.
- ⊙ N'utilisez l'appareil qu'avec les mains sèches.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe des orifices sur le couvercle **17** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne placez pas les aliments à frire dans le panier **3** lorsque celui-ci est suspendu au-dessus de l'huile très chaude. De petits morceaux peuvent tomber dans l'huile et entraîner des projections.
- ⊙ Ne déplacez jamais la friteuse **9** tant qu'elle est encore très chaude !

1. Rabattez, si besoin, la poignée **5** vers le haut.
2. Placez les aliments à frire dans le panier **3**. Le panier **3** doit être rempli au maximum jusqu'au repère **MAX 2**.
3. Lorsque le voyant lumineux de température **21** s'allume, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle **8** et ouvrez le couvercle **1**.
4. Placez le panier **3** sur le bord de la cuve à graisse **7**.



5. Fermez le couvercle **1**. Il doit fermement s'enclencher.
6. Déverrouillez la poignée **5** en repoussant le bouton **4** de la friteuse avec le pouce.
7. Rabattez la poignée **5** vers le bas. Ce faisant, le panier **3** plonge dans la graisse/huile de friture de la cuve à graisse **7**.
8. À présent, si besoin, réglez le temps de friture prescrit à l'aide de la minuterie **26**.
9. Les aliments cuisent très vite dans l'huile chaude. Respectez avec autant de précision que possible les temps de friture recommandés.
10. Quand l'alarme retentit et que le produit à frire est cuit, rabattez la poignée **5** vers le haut. Cela fait que le panier **3** sort de la graisse/huile de friture.
11. Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle **8** et ouvrez le couvercle **1**.
12. Lorsque la graisse/l'huile s'est égouttée, transférez les aliments dans un bol ou récipient similaire.
13. Si nécessaire, réglez une autre température pour d'autres fritures.
14. Avant chaque cuisson, préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant lumineux de température **21** s'allume à nouveau.
15. Lorsque vous avez frit tous vos aliments, faites glisser le bouton de réglage de la température **24** sur le plus bas niveau de température.
16. Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **O/I 22** de l'appareil sur **O** pour arrêter l'appareil. Le voyant lumineux de fonctionnement **20** et le voyant lumineux de température **21** s'éteignent.
17. Débranchez la fiche secteur **14** et laissez l'appareil refroidir.

7.6 Protection contre la surchauffe

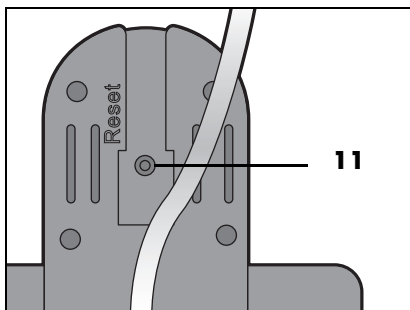


DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez refroidir la friteuse **9** pendant environ 2 heures avant de la déplacer, de la vider ou de la nettoyer.

La friteuse est dotée d'une protection contre la surchauffe qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surchauffe. Dans ce cas, le bouton **Reset 11** situé sur la face inférieure de l'appareil ressort.

1. Baissez la température et débranchez la fiche secteur **14**.
2. Laissez l'appareil refroidir à la température de la pièce.
3. Retirez l'unité électrique **10** de l'appareil.
4. Enfoncez à nouveau à fond le bouton **Reset 11** situé sur la face inférieure de l'unité électrique **10**.



5. Insérez l'unité électrique **10** dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
6. Attendez quelques minutes avant de rebrancher la fiche secteur **14** et de régler la température souhaitée.

8. Nettoyage et rangement



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez refroidir la friteuse **9** pendant environ 2 heures avant de la déplacer, de la vider ou de la nettoyer.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **14** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse **9**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

8.1 Filtrer et conserver la graisse/l'huile de friture

- Après chaque cuisson, vérifiez la qualité de la graisse/l'huile de friture (voir « Les bases de la friture » à la page 29).
- Si la qualité est encore bonne, filtrez la graisse/l'huile avant de la ranger : versez la graisse/l'huile tiède dans un filtre doublé d'une feuille essuie-tout.
- Il est recommandé de verser l'huile de friture dans la bouteille d'origine bien fermée et de la conserver dans un endroit sombre et frais.
- Vous pouvez remettre la graisse de friture dans la cuve à graisse nettoyée ou la laisser durcir dans la friteuse fermée et la conserver autant que possible dans un endroit sombre et frais.

8.2 Élimination de la graisse/ l'huile de friture

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne videz pas l'huile/la graisse de friture dans les égouts ou dans les toilettes ! En durcissant, elle peut boucher les canalisations.

Il faut immédiatement éliminer la graisse/l'huile présentant des défauts de qualité (voir « Les bases de la friture » à la page 29).

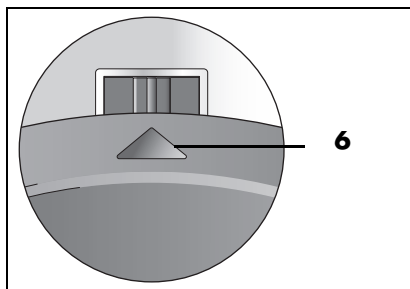
8.3 Nettoyage

La friteuse **9** (sans unité électrique **10**), la cuve à graisse **7**, le panier **3**, le filtre à graisse **18** et le couvercle **1** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

1. **Figure B** : sortez le couvercle **1** de l'appareil en le tirant vers le haut.
2. Soulevez le filtre à graisse **18** au niveau du renforcement du couvercle et enlevez-le.
3. Retirez l'unité électrique **10** de l'appareil et séparez-la de l'appareil. Nettoyez l'unité électrique **10** avec un chiffon humide.
4. Tirez la cuve à graisse **7** vide vers le haut pour la sortir de la friteuse **9**.
5. À l'aide d'un morceau d'essuie-tout, enlevez autant de graisse/d'huile que possible de la cuve à graisse **7**.
6. Passez la friteuse **9** (sans unité électrique **10**), la cuve à graisse **7**, le couvercle **1**, le filtre à graisse **18** et le panier **3** au lave-vaisselle.

REMARQUE : ces pièces peuvent également être nettoyées à la main à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.

7. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.
8. Remplacez la cuve à graisse **7** dans la friteuse **9**. Alignez le repère **6** sur le bord arrière de la cuve à graisse sur l'aide au positionnement.



9. Insérez l'unité électrique **10** dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

8.4 Réutilisation de la graisse de friture

1. Si vous avez conservé la graisse de friture en dehors de la friteuse **9**, commencez par la faire fondre (comme pour la graisse neuve) dans une casserole avant de la verser dans la friteuse.
2. Si vous avez conservé la graisse de friture dans la friteuse **9**, il faut maintenant la préchauffer lentement et avec précaution pour éviter les projections. Laissez la friteuse remplie de graisse pendant un certain temps à température ambiante jusqu'à ce que la graisse ait atteint la température ambiante.
3. Avec précaution, piquez plusieurs fois la surface avec une fourchette.
4. Branchez la fiche secteur **14** à la prise de courant et faites coulisser le bouton de réglage de la température **24** sur 150 °C.
5. Attendez que la graisse ait complètement fondu. Ensuite seulement, réglez la température de cuisson avec le bouton de réglage de la température **24**.

8.5 Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger.
- En cas de conservation de graisse de friture solide dans la cuve à graisse **7**, fermez le couvercle **1** et placez la friteuse **9** dans un endroit frais et sombre (voir « Filtrer et conserver la graisse/l'huile de friture » à la page 35).
- Déverrouillez la poignée **5** en repoussant le bouton **4** de la friteuse avec le pouce. Rabattez la poignée **5** vers le bas.
- Conservez l'ensemble des accessoires dans un endroit sec et exempt de poussières.
- Enroulez le câble de raccordement avec fiche secteur **14** et rangez-le dans le compartiment de rangement **13** sur la partie arrière de l'appareil.

9. Echanger la pile

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Lors de l'insertion de la pile, veillez au respect de la polarité.

Vous avez besoin d'une pile type LR1130 1,5 V (insérée à la livraison).

1. Soulevez la minuterie **26** au niveau du renforcement et retirez-la de l'unité électrique **10**.
2. Retirez les 4 vis situées sur la partie arrière et sortez le couvercle de pile.
3. Remplacez la pile. Lors de l'insertion de la pile, veillez au respect de la polarité (pôle **+** vers le haut).
4. Vissez le couvercle de pile.
5. Placez la minuterie **26** dans l'unité électrique **10**.

10. Élimination

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques. Les piles ne doivent pas être jetées avec les déchets ménagers. Les piles usagées doivent être mises au rebut de manière appropriée. A cette fin, vous disposez de collecteurs adéquats dans les commerces vendant des piles ainsi que dans les déchèteries communales.

Les piles et accumulateurs repérés avec les lettres suivantes contiennent notamment les substances toxiques : Cd (cadmium), Hg (mercure), Pb (plomb).

Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.

Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



11. Préparer des frites maison

Choisir les bonnes pommes de terre

- Les pommes de terre doivent avoir une peau ferme et ne pas encore avoir germé.
- Utilisez des pommes de terre à chair farineuse ou majoritairement ferme.
- Les pommes de terre ne doivent pas être trop petites et avoir à peu près toutes la même taille. Cela facilite la préparation.

1. Épluchez les pommes de terre.
2. Coupez les pommes de terre en bâtonnets ou en rondelles, à votre convenance.
3. Placez les pommes de terre dans de l'eau pendant environ 1 heure avant de les frire.
4. Séchez les pommes de terre, par ex. avec un torchon.
5. Première friture : cuisez les pommes de terre dans l'huile de friture pendant environ 10 à 14 minutes à environ 150 °C.
6. Sortez le panier **3** de l'huile / la graisse et suspendez ce dernier à l'aide de la fixation prévue sous la poignée **5** sur le bord avant de la cuve à graisse **7** pour qu'il s'égoutte.
7. Préchauffez l'huile/la graisse à environ 170 °C.
8. Deuxième friture : cuisez à nouveau les pommes de terre dans l'huile de friture pendant 3 à 4 minutes à environ 170 °C.
9. Arrêtez la cuisson lorsque le brunissement souhaité est atteint.

REMARQUE : une seule friture suffit pour les frites surgelées.

12. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • Est-ce que l'unité électrique 10 est bien mise dans la friteuse 9 ?
L'appareil s'est arrêté tout seul.	• La protection contre la surchauffe s'est-elle déclenchée (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 35) ? • Est-ce que l'unité électrique 10 est bien mise dans la friteuse 9 ?
Après écoulement du temps recommandé, les aliments à frire ne sont toujours pas cuits	• Avez-vous frit une trop grande quantité en une seule fois ? • La graisse était-elle bien préchauffée à la température recommandée ?

Problème	Cause possible / solution
Les aliments frits ont mauvais goût	• La graisse/l'huile est-elle vieille ? • Avez-vous cuit auparavant des aliments ayant un goût fort dans la même graisse (par ex. du poisson) ? Changez la graisse/l'huile ou nettoyez-la (voir « Les bases de la friture » à la page 29).
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	• La graisse/l'huile est-elle vieille, sale ou de l'humidité s'est-elle infiltrée dans la graisse/l'huile ? Changez la graisse/l'huile.

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SFB 2000 A1
Tension secteur :	230 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	2 000 W
Niveau de remplissage de la cuve à graisse :	MIN : env. 1,7 litre MAX : env. 2,3 litres
Pile minuterie :	1x LR1130 1,5 V ===

Symboles utilisés

	Gepüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Courant continu
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
EASY CLEAN	Facile à nettoyer

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit. Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 329316_1910 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN)
329316_1910.



Centre de service



Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 329316_1910



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	45
2. Correct gebruik	46
3. Veiligheidsinstructies	46
4. Leveringsomvang	51
5. Grondbeginselen van het frituren	51
6. Ingebruikname	53
7. Bedienen	53
7.1 Plaatsen	53
7.2 Timer bedienen	53
7.3 Frituurvet toevoegen	54
7.4 Frituurolie/-vet verhitten	54
7.5 Frituren	55
7.6 Beveiliging tegen oververhitting	56
8. Reinigen en bewaren	57
8.1 Frituurvet/-olie filteren en bewaren	57
8.2 Frituurvet/-olie weggooien	57
8.3 Reinigen	57
8.4 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken	58
8.5 Bewaren	58
9. Batterij vervangen	58
10. Weggooien	59
11. Zelf verse patat maken	59
12. Problemen oplossen	60
13. Technische gegevens	60
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	61

1. Overzicht

1		Deksel met dekselhouder
2	MAX	Markering in de frituurmand (maximale vulhoogte)
3		Frituurmand
4		Toets voor het verstellen van de greep
5		Greep
6		Markering
7		Binnenpan (vast geïntegreerd in de frituurpan)
8		Toets voor het openen van het deksel
9		Frituurpan
10		Elektrische unit
11	Reset	Toets (springt eruit na oververhitting)
12		Uitsparingen om de frituurpan te dragen
13		Opbergvak voor aansluitsnoer met stekker
14		Aansluitsnoer met stekker
15	MIN/MAX	Markeringen in de binnenpan (minimale/maximale vulhoogte)
16		Uitsparing voor de dekselhouder
17		Openingen in het deksel
18		Vefilter (geplaatst in het deksel)
19		Venster in het deksel
20		Oranje led: controlelampje voor de werking (brandt wanneer het apparaat ingeschakeld is)
21		Groene led: controlelampje voor de temperatuur (brandt zodra de ingestelde temperatuur is bereikt)
22	O/I	In-/uitschakelknop
23		Vermelde temperaturen voor levensmiddelen
24		Temperatuurregelaar
25		Timerdisplay
26		Timer
27		Timertoets

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe frituurpan.

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding om er later informatie uit te kunnen halen.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe frituurpan!

2. Correct gebruik

De frituurpan is bedoeld om levensmiddelen in hete olie of heet vet gaar te laten worden bij een temperatuur tot maximaal 190 °C. De frituurpan is ontworpen voor particuliere huishoudens. De frituurpan mag uitsluitend in binnenruimten worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Symbolen op het apparaat



Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het warme oppervlak.



Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen de 0 en 8 jaar. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt, wanneer ze onder voortdurend toezicht van een volwassene staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht van een volwassene staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- ⊙ Kinderen moet in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- ⊙ Kinderen mogen geen reiniging en onderhoud uitvoeren.
- ⊙ Zet het apparaat met de handgrepen zodanig neer dat het stevig staat, om morsen van hete vloeistof te voorkomen.
- ⊙ De frituurpan, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of in andere vloeistoffen worden gedompeld.
-  ⊙ Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan, bijv. de openingen in het deksel. Neem de frituurmand uitsluitend aan de greep vast.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de openingen in het deksel. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Dit apparaat is bestemd om gebruikt te worden in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 57) in acht.



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Zorg ervoor dat kinderen de hete frituurpan nooit naar beneden kunnen trekken (bijv. aan het aansluitsnoer). Bij brandwonden door heet vet bestaat levensgevaar!
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikingsgevaar.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



BRANDGEVAAR

- ⊙ Gebruik de frituurpan nooit in lege toestand! Vul de binnenpan voor het inschakelen minimaal tot aan de markering **MIN** en maximaal tot aan de markering **MAX**.
- ⊙ Oud of vervuild frituurvet en -olie en ongeschikt vet en olie (bijv. margarine, boter of olijfolie) kunnen bij het verhitten vlam vatten.
Gebruik uitsluitend geschikt(e) olie en vet. De frituurpan moet altijd zorgvuldig gereinigd en bewaard worden en het frituurvet/de frituurolie moet tijdig vervangen worden (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 51).
- ⊙ Meng nooit verschillende vetten/oliën of oud(e) en nieuw(e) vet/olie.
- ⊙ Blus een vet- of oliebrand nooit met water, omdat dit een zogeheten vetexplosie veroorzaakt. Verstik de brand door

het deksel op de frituurpan te leggen of de frituurpan met een blusdeken of wolven deken af te dekken.

- ⊙ Laat de frituurpan tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ Gebruik de frituurpan niet onder kasten of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Het apparaat mag nooit direct onder een wandcontactdoos geplaatst worden, omdat de ontstane warmte schade aan de elektrische installatie kan veroorzaken.
- ⊙ Houd een afstand van minstens 50 cm tot andere voorwerpen aan, zodat deze geen vlam kunnen vatten.
- ⊙ Gebruik de frituurpan uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet brandbaar werkblad om te voorkomen dat deze omvalt of wegglijdt.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden

- ⊙ **Heet vet en hete olie leiden tot ernstige brandwonden. De temperatuur is veel hoger dan die van kokend water.**
- ⊙ **Als er water in heet vet of hete olie druppelt, leidt dit tot gloeiend hete spatten.**
- ⊙ **Vermijd ieder contact met het hete vet/de hete olie of spatten.**
- ⊙ Beweeg of transporteer de frituurpan in geen geval met heet vet/hete olie.
- ⊙ Laat nooit water in het hete vet/de hete olie druppelen.
- ⊙ De frituurmand en de etenswaren moeten droog zijn als ze in het hete vet/de hete olie ondergedompeld worden. Ver-

wijder met name ijs en dooiwater van diepgevroren etenswaren.

- ⊙ Bedien de frituurpan uitsluitend met droge handen.
- ⊙ Dompel de frituurmand en het deksel voor gebruik niet onder in water of andere vloeistoffen.
- ⊙ Zorg ervoor dat alle delen van de frituurpan absoluut droog zijn, voordat u ze in gebruik neemt. Ook kleine waterresten kunnen gloeiend hete spatten veroorzaken als ze met het hete vet/de hete olie in aanraking komen.
- ⊙ Houd het deksel tijdens het opwarmen en het frituren gesloten.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt er hete stoom uit de vefilter. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan, bijv. de openingen in het deksel. Neem de frituurmand uitsluitend aan de greep vast.
- ⊙ Laat de frituurpan na het frituren ten minste 1 tot 2 uur afkoelen, voordat u de binnenpan leegmaakt en het apparaat reinigt.



GEVAAR door uitglijden

- ⊙ Vermijd spatten van olie of vet op de vloer. Er bestaat uitglijdegevaar!



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in de buurt van met water gevulde reservoirs, bijv. een wasbak.
- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.



GEVAAR voor een elektrische schok

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Verlengkabels moeten voor minstens 10 ampère geschikt zijn.
- ⊙ Plaats het aansluitsnoer en eventueel de verlengkabel dusdanig dat niemand erop kan trappen, erin kan blijven hangen of erover kan struikelen.
- ⊙ Voordat u het apparaat aansluit, dient u te controleren of de in-/uitschakelknop op **0** staat.
- ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat. Gebruik de kabelopwikkeling aan de achterzijde van het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voordoet;
 - ... wanneer het apparaat of het aansluitsnoer beschadigd is;
 - ... wanneer u het apparaat niet gebruikt;
 - ... voordat u het apparaat reinigt; en
 - ... bij onweer.

- ⊙ Sluit geen ander apparaat dat een hoog verbruik heeft, aan op een stopcontact in hetzelfde stroomcircuit. Zo voorkomt u overbelasting van het elektriciteitsnet.
- ⊙ Sluit het apparaat niet op een meervoudig stopcontact aan. Er kan overbelasting ontstaan.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.



GEVAAR door batterij

- ⊙ Let bij het plaatsen van de batterij op de juiste polariteit. Vervang de batterij alleen door dezelfde batterij of door een gelijkwaardig type.
- ⊙ Batterijen kunnen bij inslikken levensgevaarlijk zijn. Bewaar batterijen daarom op een onbereikbare plaats voor kleine kinderen. Wanneer er een batterij werd ingeslikt, moet direct contact worden opgenomen met een arts.
- ⊙ **EXPLOESIEGEVAAR!** Batterijen mogen niet worden opgeladen of met andere middelen worden gereactiveerd, niet worden gedemonteerd, niet in open vuur worden geworpen of worden kortgesloten.
- ⊙ Verwijder een lege batterij altijd onmiddellijk uit het apparaat, omdat deze kan lekken en dus schade kan veroorzaken.
- ⊙ Verwijder de batterij uit het apparaat wanneer u het langere tijd niet wilt gebruiken. De batterij zou kunnen gaan lekken en het apparaat kunnen beschadigen.
- ⊙ Stel batterijen niet bloot aan extreme omstandigheden, leg ze niet op verwarmingselementen en stel ze niet bloot aan directe zoninstraling. Anders bestaat er een verhoogd risico op lekkage.
- ⊙ Wanneer er batterijzuur is uitgelekt, moet u contact met huid, ogen en slijm-

vliezen voorkomen. Spoel de desbetreffende plaatsen bij contact met het zuur direct met veel schoon water en neem contact op met een arts.

- ⊙ Batterijen moeten na gebruik op verantwoorde wijze worden weggegooid.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik voor het frituren altijd een frituurmand.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Tijdens het gebruik kan het vet spatten. Zet het apparaat daarom op een warme- en vetbestendige ondergrond.
- ⊙ Frituurolie en -vet niet in de afvoer of in het toilet gieten! Er kunnen verstoppingen ontstaan doordat de olie of het vet uithardt.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

4. Leveringsomvang

- 1 frituurpan **9** inclusief deksel **1** en elektrische unit **10**
- 1 frituurmand **3**
- 1 handleiding

5. Grondbeginselen van het frituren

Vorbereiding van de levensmiddelen

- Alle levensmiddelen moeten voor het frituren zo droog mogelijk zijn. Wanneer water of ijs in heet vet terechtkomt, ontstaan er gloeiend hete spatten. Droog de etenswaren goed af en verwijder het ijs bij diepgevroren levensmiddelen.
- Diepgevroren etenswaren moeten voor het frituren ontdooid worden, zodat het levensmiddel minder vet opneemt. Verwijder zoveel mogelijk water en ijs voordat u de levensmiddelen in de frituurpan doet.
- Vlees, vis en groente moeten in kleine stukjes gesneden worden.
- Zorg er bij gepaneerde levensmiddelen voor dat het paneermeel zo goed mogelijk aan de etenswaren hecht. Panade die tijdens het frituren loskomt, vervuult het vet.

Frituurtijd- en temperatuur

- Voor een lekker en gezond resultaat dient u zich bij de keuze van de temperatuur en de frituurtijd strikt aan de voorschriften op de verpakking te houden.
- Frituur altijd kleine hoeveelheden.
- De frituurmand **3** mag niet hoger worden gevuld dan tot de **MAX**-markering **2**. Als u meer etenswaren toevoegt, daalt de vettemperatuur tijdens het frituren te sterk, waardoor het frituren langer duurt en de etenswaren meer vet opnemen.

- Bij het frituren van zetmeelhoudende levensmiddelen (bijv. aardappel- en graanproducten) kan acrylamide worden gevormd. Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u hoge temperaturen (boven 170 °C) en te sterke bruinkleuring te vermijden. Bij temperaturen boven 175 °C wordt er duidelijk meer acrylamide gevormd.

Welke oliën en vetten zijn geschikt?

Er bestaat een groot aanbod van oliën en vetten. Voor het frituren zijn echter niet alle oliën en vetten geschikt.

- **Afbeelding C:** wij raden aan voor deze frituurpan vloeibare frituurolie te gebruiken. Als u frituurvetblokken wilt gebruiken, laat het vet dan eerst op lage temperatuur langzaam smelten in een pan en giet het daarna in de frituurpan. Zo voorkomt u oververhitting van het apparaat en vetspatten.
- Het vet of de olie moet bestand zijn tegen de hoge temperaturen tijdens het frituren. Zorg ervoor dat het vet/de olie tot ten minste 200 °C verhit kan worden.
- De vetten mogen slechts een laag watergehalte hebben. Het water verdampt bij het verhitten en het vet spat.
- Olie die rijk is aan meervoudig onverzadigde vetzuren is heel gezond voor gebruik in slaatjes, maar is niet geschikt om te frituren omdat het niet over de nodige hittestabiliteit beschikt.
- Boter, margarine en olijfolie zijn niet geschikt.
- Goede frituuroliën of -vetten zijn bijvoorbeeld koolzaadolie en zonnebloemolie.
- Meng nooit verschillende soorten vetten en oliën!

Gebruikt vet bewaren

- Vervuiling van het vet door het frituren verkort de houdbaarheid. Giet het vet daarom na iedere bakbeurt door een met keukenpapier beklede zeef om het vuil eruit te halen.
- Licht en zuurstof schaden het vet. Daarom moet het in een goed gesloten reservoir donker, koel en droog bewaard worden.
- In goede omstandigheden kan het vet enkele weken bewaard worden.

Frituurtabel

Levensmiddel	Temp. (ca.)	Tijd (ca. minuten)
Paddenstoelen	150 °C	5 - 7
Visfilet (vers)	160 °C	3 - 4
Patat frites (vers)	170 °C	11 - 16
Kippenbouten	180 °C	14 - 16
Patat frites (diepgevroren)	volgens de instructies van de fabrikant	
Visfilet (diepgevroren)	190 °C	5 - 7
Kipnuggets (diepgevroren)	190 °C	4 - 5

Bijsmaken uit de olie/het vet filteren

Sommige levensmiddelen, bijv. vis, verliezen vloeistof tijdens het frituren. Deze vloeistof komt in de olie/het vet terecht en verandert daar de geur en de smaak. Deze smaak wordt afgegeven aan de volgende levensmiddelen die in deze olie/dit vet gefrituurd worden.

Met een eenvoudige truc kunt u de bijsmaak verminderen of zelfs helemaal verwijderen.

1. Verhit de olie/het vet tot ca. 150 °C.
2. Doe 2 dunne sneetjes brood of een beetje peterselie in de frituurmand.

3. Zet de frituurmand **3** in de frituurpan en sluit het deksel **1**.
4. Wacht tot de olie/het vet niet meer borrelt en haal dan de frituurmand uit de frituurpan. De olie/het vet heeft nu normaal gesproken weer haar/zijn eigen smaak terug.

Slecht vet herkennen

- Als u bij het vet één van de volgende punten vaststelt, dient u het vet volledig te vervangen:
 - scherpe, slechte geur;
 - slechte smaak van de gefrituurde levensmiddelen;
 - bruine, harde afzettingen;
 - schuimvorming bij het verhitten;
 - sterke rookvorming bij lage temperaturen.

Wat te doen met oud frituurvet?

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊗ Frituurolie en -vet niet in de afvoer of in het toilet gieten! Er kunnen verstoppingen ontstaan doordat de olie of het vet uithardt.

- Vet en olie in huishoudelijke hoeveelheden kunnen samen met het huishoudafval verwijderd worden.
- Giet het vet/de olie niet rechtstreeks in de afvalcontainer, maar doe het in de oorspronkelijke verpakking of in een plastic zak.
- U kunt het vet/de olie ook bij een inzamelplaats voor oude vetten afgeven.

6. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder de beschermfolie van het display **25**.
- Verwijder de contactstroken van de batterij van de timer **26**.
 - Til de timer **26** op aan de uitsparing en verwijder deze van de elektrische unit **10**.
 - Verwijder de contactstroken van de batterij.
 - Plaats de timer **26** in de elektrische unit **10**.
- Controleer of alle accessoires voorhanden en onbeschadigd zijn.
- **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 57)
- Plaats het apparaat op een droog, vlak antislipmatje. Verder moet de ondergrond hittebestendig zijn en mag niet door hete vetspatten worden beschadigd.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dat is aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

7. Bedienen

7.1 Plaatsen



BRANDGEVAAR/GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Steek de stekker **14** pas in het stopcontact, zodra de binnenpan **7** ten minste tot de markering **MIN 15** met olie of gesmolten vet gevuld is.
- ⊙ Alle delen van de frituurpan moeten volledig droog zijn, wanneer u het apparaat gebruikt.
- ⊙ Plaats de frituurpan uitsluitend op een vast, effen, slijprij, droog en niet brandbaar werkblad.
- ⊙ Gebruik de frituurpan niet onder kasten of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Het apparaat mag nooit direct onder een wandcontactdoos geplaatst worden.
- ⊙ Houd rond de frituurpan een vrije ruimte van minstens 50 cm aan.

7.2 Timer bedienen

Stel de voorgeschreven frituurtijd in op de timer **26**. Als de tijd is verstreken, hoort u het alarm van de timer.

Frituurtijd instellen

- Druk 1x op de toets **27**: timer inschakelen, **00** verschijnt op het display
- Druk opnieuw kort op de toets **27**: minuten instellen
- Houd de toets **27** ingedrukt: snel verloop

Countdown

Ongeveer ca. 3 seconden na de laatste druk op de toets is de timer **26** geactiveerd. U herkent de geactiveerde timer aan de knipperende weergave. Eerst worden de minuten weergegeven; bij de laatste minuut worden seconden weergegeven.

- Houd de toets **27** ingedrukt: alarmtijd resetten
- Druk kort op de toets **27** nadat het alarm is afgegaan: het alarm wordt uitgeschakeld

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een alarm en knippert **00** op het display **25**. Het alarm wordt na korte tijd herhaald. Ongeveer 30 seconden na het einde van het alarm schakelt de timer **26** uit.

7.3 Frituurvet toevoegen



BRANDGEVAAR/GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ In vloeibare toestand moet de vulhoogte van het frituurvet/de frituurolie tussen de markeringen **MIN** en **MAX 15** op de binnenzijde van de binnenpan **7** liggen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend geschikte frituuroliën of -vetten (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 51).

1. U hebt ca. 1,7 (**MIN**) tot 2,3 (**MAX**) liter frituurolie nodig of ca. 1,4 (**MIN**) tot 1,7 (**MAX**) kg frituurvetblokken.
2. Frituurvetblokken dient u eerst in een pan te doen en langzaam op een laag vuur te laten smelten. Giet het pas daarna voorzichtig in de binnenpan **7** van de frituurpan **9**.

7.4 Frituurolie/-vet verhitten



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Raak de hete delen van het apparaat niet aan.

1. Sluit het deksel **1**. Dit moet stevig vastklikken.
2. Steek de stekker **14** in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
3. Zet de temperatuurregelaar **24** evt. op de laagste temperatuurtrap.
4. Zet de in-/uitschakelknop **O/I 22** van het apparaat op **I** om het apparaat in te schakelen. Het controlelampje voor de werking **20** brandt.
5. Stel met de temperatuurregelaar **24** de gewenste temperatuur in.
 - Op de verpakking van de levensmiddelen vindt u de aanbevelingen voor de temperatuur en frituurtijd.
 - Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt het controlelampje voor de temperatuur **21**.

AANWIJZING: wij raden aan het frituurvet/de frituurolie ca. 10 tot 15 minuten te laten opwarmen om een gelijkmatige warmte te garanderen.

De gegevens over de temperatuur treft u aan op de verpakkingen van de levensmiddelen, de frituurtabel (zie "Frituurtabel" op pagina 52) of in de vermelde temperaturen **23** op het apparaat.

Symbol op het apparaat / temperatuur	Levensmiddel
	Paddenstoelen
	Visfilet (vers)
	Patat frites (vers en diepgevroren)
	Kippenbouten
	Diepgevroren producten (behalve patat frites)

AANWIJZINGEN:

- De vermelde temperaturen zijn richtwaarden. Afhankelijk van de aard, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en hun smaak kan de temperatuur variëren.
- Plaats de frituurmand **3** pas in de frituurpan **9**, wanneer u de levensmiddelen in het hete vet wilt leggen om te gaan frituren.

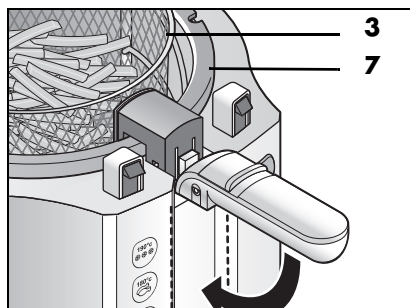
7.5 Frituren



BRANDGEVAAR/GEVAAR voor brandwonden!

- Laat nooit water in het hete frituurvet/de hete frituurolie druppelen.
- De frituurmand **3** en de etenswaren moeten droog zijn.
- Bedien het apparaat uitsluitend met droge handen.
- Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de openingen in het deksel **17**. Vermijd contact met deze stoom.
- Doe de etenswaren niet in de frituurmand **3** wanneer deze boven de hete olie hangt. Kleine stukjes kunnen in de olie vallen en spatten veroorzaken.
- Beweeg de frituurpan **9** in geen geval zolang deze nog heet is!

- Klap de greep **5** evt. naar boven.
- Doe de etenswaren in de frituurmand **3**. De frituurmand **3** mag maximaal tot aan de marking **MAX 2** gevuld worden.
- Wanneer het controlelampje voor de temperatuur **21** brandt, drukt u op de toets voor het openen van het deksel **8** en opent u het deksel **1**.
- Zet de frituurmand **3** op de rand van de binnenpan **7**.



- Sluit het deksel **1**. Dit moet stevig vastklikken.

6. Ontgrendel de greep **5** door de toets **4** met de duimen van de frituurpan weg te trekken.
7. Klap de greep **5** dan omlaag. Dan daalt de frituurmand **3** in het hete frituurvet/de -olie in de binnenpan **7**.
8. Stel nu evt. de timer **26** in met de voorgeschreven frituurtijd.
9. Bij het frituren worden de levensmiddelen heel snel gaar. Houd u zo nauwkeurig mogelijk aan de aanbevolen frituurtijden.
10. Wanneer u een alarm hoort en de etenswaren gaar zijn, klapt u de greep **5** omhoog. Daardoor komt de frituurmand **3** omhoog uit het frituurvet/de -olie.
11. Druk op de toets voor het openen van het deksel **8** en open het deksel **1**.
12. Wanneer het vet/de olie afgedruppeld is, doet u de levensmiddelen in een schaal of in iets soortgelijks.
13. Als u nog andere etenswaren wilt frituren, stelt u eventueel een andere temperatuur in.
14. Laat het apparaat voor elk frituurproces opwarmen tot het controlelampje voor de temperatuur **21** weer brandt.
15. Wanneer u klaar bent met frituren, schuift u de temperatuurregelaar **24** naar de laagste temperatuurtrap.
16. Zet de in-/uitschakelknop **O/I 22** van het apparaat op **O** om het apparaat uit te schakelen. Het controlelampje voor de werking **20** en het controlelampje voor de temperatuur **21** doven.
17. Trek de stekker **14** uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

7.6 Beveiliging tegen oververhitting

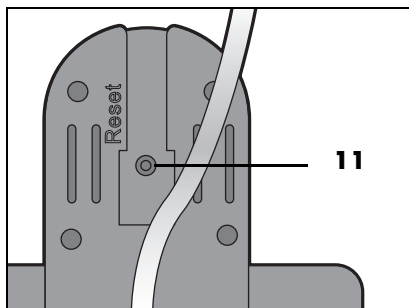


GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat de frituurpan **9** ca. 2 uur lang afkoelen voor u deze verplaatst, leegmaakt of reinigt.

De frituurpan is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting die het apparaat bij oververhitting automatisch uitschakelt. In dat geval springt de toets **Reset 11** er aan de onderkant van het apparaat uit.

1. Stel de temperatuur lager in en trek de stekker **14** uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat op kamertemperatuur afkoelen.
3. Trek de elektrische unit **10** uit het apparaat.
4. Druk de toets **Reset 11** aan de onderkant van de elektrische unit **10** er weer volledig in.



5. Schuif de elektrische unit **10** in het apparaat totdat deze vastklikt.
6. Wacht enkele minuten en steek dan de stekker **14** weer in het stopcontact en stel vervolgens de gewenste temperatuur in.

8. Reinigen en bewaren



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat de frituurpan **9** ca. 2 uur lang afkoelen voor u deze verplaatst, leegmaakt of reinigt.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **14** uit het stopcontact, voordat u de frituurpan **9** reinigt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

8.1 Frituurvet/-olie filteren en bewaren

- Controleer de kwaliteit van het frituurvet/de frituurolie na ieder frituurproces (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 51).
- Als de kwaliteit nog goed is, filtert u het vet/de olie voor het bewaren: giet het lauwwarme vet/de lauwwarme olie door een met keukenpapier beklede zeef.
- Frituurolie kunt u het best in de originele, goed gesloten verpakking bewaren op een koele en donkere plaats.
- Frituurvet kunt u terug in de gereinigde binnenpan gieten of in de gesloten frituurpan laten uitharden en zo donker en koel mogelijk bewaren.

8.2 Frituurvet/-olie weggooien

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Frituurolie en -vet niet in de afvoer of in het toilet gieten! Er kunnen verstoppingen ontstaan doordat de olie of het vet uithardt.

Vet/olie met kwaliteitsgebreken moet onmiddellijk weggegooid worden (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 51).

8.3 Reinigen

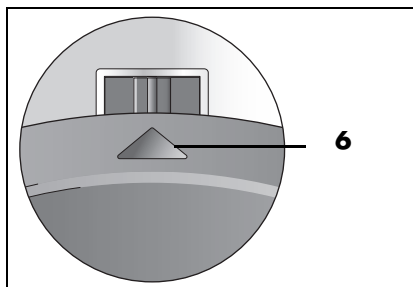
De frituurpan **9** (zonder elektrische unit **10**), de binnenpan **7**, de frituurmand **3**, het vefilter **18** en het deksel **1** kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

1. **Afbeelding B:** trek het deksel **1** naar boven toe uit het apparaat.
2. Til het vefilter **18** aan de uitsparing van het deksel op en til dit eraf.
3. Trek de elektrische unit **10** uit het apparaat en maak deze los van het apparaat. Reinig de elektrische unit **10** met een vochtige doek.
4. Trek de lege binnenpan **7** naar boven uit de frituurpan **9**.
5. Verwijder met keukenpapier zo veel mogelijk vet/olie uit de binnenpan **7**.
6. Zet de frituurpan **9** (zonder elektrische unit **10**), de binnenpan **7**, het deksel **1**, het vefilter **18** en de frituurmand **3** in de vaatwasmachine.

AANWIJZING: u kunt deze delen ook met de hand met warm water en afwasmiddel afwassen. Spoel grondig met schoon water na.

7. Laat alle delen volledig drogen, voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

8. Plaats de binnenpan **7** in de frituurpan **9**. Lijn de markering **6** aan de achterste rand van de binnenpan uit op het positioneringshulpmiddel.



9. Schuif de elektrische unit **10** in het apparaat totdat deze vastklikt.

8.4 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken

1. Wanneer u het frituurvet buiten de frituurpan **9** bewaard hebt, smelt u het (zoals bij vers vet) in een pan, voordat u het in de frituurpan doet.
2. Wanneer u het frituurvet in de frituurpan **9** bewaard hebt, moet het slechts langzaam en voorzichtig verhit worden om spatten te voorkomen. Laat de frituurpan met het vet enige tijd bij kamertemperatuur staan, tot het vet de kamertemperatuur aangenomen heeft.
3. Prik met een vork meerdere keren voorzichtig in het oppervlak.
4. Steek de stekker **14** in het stopcontact en zet de temperatuurregelaar **24** op 150 °C.
5. Wacht tot het vet volledig gesmolten is. Stel pas dan met de temperatuurregelaar **24** de frituurtemperatuur in.

8.5 Bewaren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

- Laat alle delen volledig drogen, voordat u ze opbergt.
- Wanneer u frituurvetblokken in de binnenpan **7** bewaart, sluit u het deksel **1** en zet u de frituurpan **9** op een koele, donkere plaats (zie "Frituurvet/-olie filteren en bewaren" op pagina 57).
- Ontgrendel de greep **5** door de toets **4** met de duimen van de frituurpan weg te trekken. Klap de greep **5** dan omlaag.
- Bewaar alle accessoires op een droge, stofvrije plaats.
- Wikkel het aansluitsnoer met stekker **14** op en steek dit in het opbergvak **13** aan de achterzijde van het apparaat.

9. Batterij vervangen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Let bij het plaatsen van de batterij op de juiste polariteit.

U hebt een batterij nodig van type LR1 130 1,5 V (bij levering geplaatst).

1. Til de timer **26** op aan de uitsparing en verwijder deze van de elektrische unit **10**.
2. Draai de 4 schroefjes aan de achterzijde los en verwijder het batterijdeksel.
3. Vervang de batterij. Let bij het plaatsen van de batterij op de juiste polariteit (+-pool naar boven).
4. Schroef het batterijdeksel vast.
5. Plaats de timer **26** in de elektrische unit **10**.

10. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden

moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

Batterijen mogen niet met het huisvuil worden meegegeven. Lege batterijen moeten op de juiste wijze worden afgevoerd. Voor dit doel zijn in winkels die toestellen met batterijen verkopen en bij de gemeentereiniging vergaarbakken beschikbaar voor het afvoeren van batterijen.

Batterijen en accu's die met de volgende letters worden aangeduid, bevatten o.a. de schadelijke stoffen: Cd (cadmium), Hg (kwikzilver), Pb (lood).

Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaal als waardevol voor de terugwinning. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoaien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

11. Zelf verse patat maken

Goede aardappelen voor patat

- De aardappelen moeten een vaste schil hebben en mogen niet kiemen.
- Gebruik kruimige of overwegend vastkokende aardappelen.
- De aardappelen mogen niet te klein zijn en moeten ongeveer dezelfde grootte hebben. Dit vergemakkelijkt de verwerking.

1. Schil de aardappelen.
2. U kunt de aardappelen naargelang uw voorkeur in stukjes of in schijfjes snijden.
3. Leg de aardappelen voor het frituren ca. 1 uur in water.
4. Droog de aardappelen af, bijv. met een vaatdoek.
5. Voorbakken: frituur de aardappelen gedurende ca. 10 tot 14 minuten op ca. 150 °C.
6. Neem de frituurmand **3** uit de olie/het vet en hang deze met de houder onder de greep **5** op de voorste rand van de binnenpan **7**, zodat het vet kan afdruppen.
7. Verhit de olie/het vet tot ca. 170 °C.
8. Afbakken: frituur de aardappelen nogmaals gedurende 3 - 4 minuten op ca. 170 °C.
9. Beëindig het bakproces als de gewenste bruinkleuring bereikt is.

AANWIJZING: diepgevroren patat frites moeten slechts één keer gefrituurd worden.

12. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	- Is de stroomvoorziening gewaarborgd? - Controleer de aansluiting. - Is de elektrische unit 10 correct in de frituurpan 9 geplaatst?
Het apparaat is vanzelf uitgeschakeld.	- Werd de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 56)? - Is de elektrische unit 10 correct in de frituurpan 9 geplaatst?
De etenswaren zijn na de aanbevolen tijd nog niet gaar	- Hebt u een grotere hoeveelheid in één keer gefrituurd? - Had het vet de aanbevolen temperatuur nog niet bereikt?

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
De gefrituurde etenswaren hebben een slechte smaak	- Is het vet/de olie te oud? - Heeft u eerder levensmiddelen met een sterke smaak (bijv. vis) in hetzelfde vet gefrituurd? Vervang het vet/de olie of reinig de (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 51).
Sterke rook- en geurontwikkeling	Is het vet/de olie oud, vervuild of is er vocht in het vet/de olie terechtgekomen? Vervang het vet/de olie.

13. Technische gegevens

Model:	SFB 2000 A1
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	2000 W
Vulhoogte bin- nenpan:	MIN: ca. 1,7 liter MAX: ca. 2,3 liter
Batterij timer:	1x LR1130 1,5 V ===

Gebruikte symbolen

	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid). Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)
	Gelijkstroom
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
EASY CLEAN	Eenvoudig te reinigen

Technische wijzigingen voorbehouden.

14. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoop prijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het kooppbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 329316_1910** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **329316_1910** uw handleiding openen.



Servicecenters



Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.nl



Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 329316_1910



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DUITSLAND

Inhalt

1. Übersicht	65
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	66
3. Sicherheitshinweise	66
4. Lieferumfang	71
5. Kleines 1x1 des Frittierens	71
6. Inbetriebnahme	73
7. Bedienen	73
7.1 Aufstellen	73
7.2 Timer bedienen	73
7.3 Frittierfett einfüllen	74
7.4 Frittieröl/-fett aufheizen	74
7.5 Frittieren	75
7.6 Überhitzungsschutz	76
8. Reinigen und Aufbewahren	77
8.1 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren	77
8.2 Frittierfett/-öl entsorgen	77
8.3 Reinigen	77
8.4 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden	78
8.5 Aufbewahren	78
9. Batterie austauschen	79
10. Entsorgen	79
11. Frische Pommes selber machen	80
12. Problemlösung	80
13. Technische Daten	81
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	82

1. Übersicht

1		Deckel mit Deckelhalterung
2	MAX	Markierung im Frittierkorb (maximale Füllhöhe)
3		Frittierkorb
4		Taste zum Verstellen des Griffs
5		Griff
6		Markierung
7		Fettbehälter
8		Taste zum Öffnen des Deckels
9		Fritteuse
10		Elektrische Einheit
11	Reset	Taste (springt nach Überhitzung heraus)
12		Tragekuhlen der Fritteuse
13		Staufach für Anschlussleitung mit Netzstecker
14		Anschlussleitung mit Netzstecker
15	MIN/MAX	Markierungen im Fettbehälter (minimale/maximale Füllhöhe)
16		Vertiefung für die Deckelhalterung
17		Öffnungen im Deckel
18		Fettfilter (im Deckel eingesetzt)
19		Fenster im Deckel
20		orange LED: Betriebs-Kontrollleuchte (leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist)
21		grüne LED: Temperatur-Kontrollleuchte (leuchtet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist)
22	O/I	Ein-/Ausschalter
23		Temperaturangaben für Lebensmittel
24		Temperaturregler
25		Display Timer
26		Timer
27		Taste Timer

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Fritteuse.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Informationen auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Fritteuse!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißem Öl oder Fett bei einer Temperatur bis maximal 190 °C vorgesehen.

Die Fritteuse ist für den privaten Haushalt konzipiert. Die Fritteuse darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät in einer stabilen Lage mit den Handgriffen auf, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ⊙ Die Fritteuse, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Öffnungen im Deckel. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Öffnungen im Deckel heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen 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.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 77).



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Sorgen Sie dafür, dass Kinder die heiße Fritteuse niemals (z. B. an der Anschlussleitung) herunterziehen können. Bei Verbrühungen durch heißes Fett besteht Lebensgefahr!
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



BRANDGEFAHR

- ⊙ Betreiben Sie die Fritteuse niemals leer! Füllen Sie den Fettbehälter vor jedem Einschalten mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX**.
- ⊙ Alte oder verschmutzte Frittierfette und -öle und ungeeignete Fette und Öle (wie z. B. Margarine, Butter oder Olivenöl) können sich beim Erhitzen selbst entzünden. Benutzen Sie nur geeignete Öle und Fette. Achten Sie auf sorgfältiges Reinigen und Aufbewahren und rechtzeitiges Austauschen des Frittierfettes/-öles (siehe

"Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 71).

- ⊙ Mischen Sie niemals verschiedene Fette/Öle oder altes und neues Fett/Öl.
- ⊙ Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand niemals mit Wasser, weil dies zur sogenannten Fettexplosion führt. Ersticken Sie den Brand, indem Sie den Deckel auf die Fritteuse setzen oder mit einer Löschdecke oder Wolldecke.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Fritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Benutzen Sie die Fritteuse nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf, da die entstehende Hitze zu Schäden an der elektrischen Installation führen kann.
- ⊙ Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen, damit diese kein Feuer fangen können.
- ⊙ Betreiben Sie die Fritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen

- ⊙ **Heißes Fett und Öl führt zu schlimmen Verbrennungen, da es deutlich heißer ist als kochendes Wasser.**
- ⊙ **Wenn Wasser in heißes Fett oder Öl tropft, führt dies zu explosionsartigen Verpuffungen.**
- ⊙ **Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Fett/ÖL oder Spritzern.**
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen die Fritteuse mit heißem Fett/Öl.
- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Fett/Öl tropfen.
- ⊙ Frittierkorb und Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie ins heiße Fett/Öl gegeben werden. Entfernen Sie insbesondere von tiefgefrorenem Frittiergut anhaftendes Eis oder Tauwasser.
- ⊙ Bedienen Sie die Fritteuse nur mit trockenen Händen.
- ⊙ Tauchen Sie den Frittierkorb und den Deckel vor der Benutzung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ⊙ Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Fritteuse absolut trocken sind, bevor Sie diese in Gebrauch nehmen. Auch kleine Wasserreste können mit dem erhitzten Fett/Öl zu explosionsartigen Verpuffungen führen.
- ⊙ Lassen Sie während des Aufheizens und des Frittierens den Deckel geschlossen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus dem Fettfilter heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Öffnungen im Deckel. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Lassen Sie die Fritteuse nach dem Frittieren mindestens 1 bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie den Fettbehälter ausleeren und das Gerät reinigen.



GEFAHR durch Ausrutschen

- ⊙ Vermeiden Sie Öl-/Fettspritzer auf dem Fußboden. Es besteht Rutschgefahr!



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, wie z. B. Spülbecken.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Verlängerungskabel müssen für mindestens 10 Ampere ausgelegt sein.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung und gegebenenfalls Verlängerungskabel so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Ein-/Aus-Schalter auf **0** steht.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.

Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät. Verwenden Sie die Kabelfwicklung auf der Rückseite des Gerätes.

- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
... wenn eine Störung auftritt,
... wenn das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt ist,
... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
... bevor Sie das Gerät reinigen und
... bei Gewitter.
- ⊙ Schließen Sie kein anderes Gerät mit hoher Leistungsaufnahme an eine Steckdose im selben Stromkreis an. So vermeiden Sie eine Überlastung des Stromnetzes.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR durch Batterie

- ⊙ Beachten Sie beim Einlegen der Batterie die richtige Polarität. Ersatz nur durch denselben oder einen gleichwertigen Typ.
- ⊙ Batterien können beim Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie deshalb Batterien für Kleinkinder unerschbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden.
- ⊙ **EXPLOSIONSGEFAHR!** Batterien dürfen nicht geladen oder mit anderen Mit-

teln reaktiviert, nicht auseinander genommen, ins Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden.

- ⊙ Nehmen Sie eine verbrauchte Batterie immer sofort aus dem Gerät heraus, da diese auslaufen und somit Schäden verursachen kann.
- ⊙ Entfernen Sie die Batterie aus dem Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen wollen. Die Batterie könnte auslaufen und das Gerät beschädigen.
- ⊙ Setzen Sie Batterien keinen extremen Bedingungen aus, legen Sie sie nicht auf Heizkörpern ab und setzen Sie sie nicht direkter Sonneneinstrahlung aus. Es besteht ansonsten erhöhte Auslaufgefahr.
- ⊙ Wenn Batteriesäure ausgelaufen ist, vermeiden Sie den Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie bei Kontakt mit der Säure die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.
- ⊙ Batterien müssen nach dem Gebrauch ordnungsgemäß entsorgt werden.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Benutzen Sie zum Frittieren immer einen Frittierkorb.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Während des Betriebes kann es zu Fettspritzern kommen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wärmebeständige und fettresistente Unterlage.

- ⊙ Frittieröl und -fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Fritteuse **9** inklusive Deckel **1** und elektrische Einheit **10**
- 1 Frittierkorb **3**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

- Alle Lebensmittel müssen zum Frittieren möglichst trocken sein, da Wasser explosionsartig verpufft, wenn es ins heiße Fett gelangt. Trocknen Sie das Frittiertgut ab bzw. entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln das Eis.
- Tiefkühlkost sollte vor dem Frittieren ange-taut werden, damit das Lebensmittel weniger Fett aufnimmt. Entfernen Sie so viel Wasser und Eis wie möglich, bevor Sie das Lebensmittel in die Fritteuse geben.
- Fleisch, Fisch und Gemüse sollten in kleine Stücke geschnitten werden.
- Achten Sie bei panierten Lebensmitteln darauf, dass die Panade möglichst fest am Frittiertgut sitzt. Panade, die sich beim Frittieren löst, verschmutzt das Fett.

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierkorb **3** darf nicht höher als bis zur **MAX**-Markierung **2** gefüllt werden. Wenn Sie mehr Frittiertgut zugeben, sinkt die Fett-Temperatur beim Zugeben zu stark ab, der Frittiervorgang dauert länger und das Frittiertgut nimmt mehr Fett auf.
- Beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Kartoffel- und Getreideprodukte) kann sich Acrylamid bilden. Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie hohe Temperaturen (über 170 °C) und zu starke Bräunung. Bei Temperaturen von über 175 °C bildet sich deutlich mehr Acrylamid.

Welche Öle und Fette sind geeignet?

Es gibt ein großes Angebot an Fetten. Für das Frittieren sind aber nicht alle Fette und Öle geeignet.

- **Bild C:** Wir empfehlen für diese Fritteuse die Benutzung von flüssigem Frittieröl. Wenn Sie festes Frittierfett benutzen möchten, lassen Sie es zunächst langsam in einem Topf bei geringer Temperatur schmelzen und füllen es dann in die Fritteuse um. So verhindern Sie eine Überhitzung des Gerätes und Spritzen des Fettes.
- Das Fett oder Öl muss die hohen Temperaturen beim Frittieren vertragen. Achten Sie darauf, dass das Fett/Öl bis mindestens 200 °C erhitzt werden kann.
- Die Fette dürfen nur einen geringen Wasseranteil haben. Das Wasser verdampft beim Erhitzen und das Fett spritzt.

- Öle, die reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind, sind sehr gesund für die Verwendung in Salaten, sind aber nicht zum Frittieren geeignet, da sie nicht die notwendige Hitzestabilität aufweisen.
- Butter, Margarine und Olivenöl sind nicht geeignet.
- Gut geeignet sind zum Beispiel Rapsöl und Sonnenblumenöl.
- Mischen Sie niemals verschiedene Fett- bzw. Ölsorten!

Gebrauchtes Fett aufbewahren

- Verschmutzungen des Fettes durch das Frittieren verkürzen die Haltbarkeit. Gießen Sie deshalb das Fett nach jedem Frittiervorgang zum Lagern durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb, um es von grobem Schmutz zu befreien.
- Licht und Sauerstoff schaden dem Fett. Deshalb sollte es in einem fest verschlossenen Behälter dunkel, kühl und trocken gelagert werden.
- Unter guten Bedingungen kann das Fett einige Wochen gelagert werden.

Frittiertabelle

Lebensmittel	Temp. (ca.)	Zeit (ca. Minuten)
Pilze	150 °C	5 - 7
Fischfilet (frisch)	160 °C	3 - 4
Pommes frites (frisch)	170 °C	11 - 16
Hähnchenschenkel	180 °C	14 - 16
Pommes frites (tiefgekühlt)	nach Angaben des Herstellers	
Fischfilet (tiefgekühlt)	190 °C	5 - 7
Chicken Nuggets (tiefgekühlt)	190 °C	4 - 5

So filtern Sie Fremdgeschmack aus dem Öl/Fett

Einige Lebensmittel, z. B. Fisch, verlieren Flüssigkeit beim Frittieren. Diese gelangt ins Öl/Fett und verändert dort den Geruch und Geschmack. Dieser Geschmack wird dann an das nächste Lebensmittel abgegeben, das in diesem Öl/Fett frittiert wird. Mit einem einfachen Trick können Sie den Fremdgeschmack vermindern oder sogar ganz entfernen.

1. Erhitzen Sie das Öl/Fett auf ca. 150 °C.
2. Geben Sie 2 dünne Scheiben Brot oder etwas Petersilie in den Frittierkorb.
3. Geben Sie den Frittierkorb **3** in die Friteuse und schließen Sie den Deckel **1**.
4. Warten Sie, bis das Öl/Fett nicht mehr sprudelt, und entnehmen Sie dann den Frittierkorb. Das Öl/Fett sollte nun wieder seinen eigenen Geschmack haben.

Schlechtes Fett erkennen

- Wenn Sie bei Ihrem Fett einen der folgenden Punkte feststellen, sollten Sie das Fett komplett austauschen:
 - scharfer, schlechter Geruch;
 - schlechter Geschmack der frittierten Lebensmittel;
 - braune, harte Ablagerungen;
 - Schaumbildung beim Erhitzen;
 - starke Rauchbildung schon bei niedrigen Temperaturen.

Wohin mit dem alten Fett?

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Frittieröl und -fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.

- Fett und Öl können in haushaltsüblichen Mengen in den Hausmüll gegeben werden.

- Geben Sie das Fett/Öl nicht direkt in die Mülltonne, sondern füllen Sie es in die Original-Verpackung oder eine Plastiktüte.
- Sie können das Fett/Öl auch bei einer Sammelstelle für Altfette abgeben.

6. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display **25**.
- Entfernen Sie den Kontaktstreifen der Batterie vom Timer **26**.
 - Hebeln Sie den Timer **26** an der Vertiefung auf und nehmen ihn von der elektrischen Einheit **10** ab.
 - Entfernen Sie den Kontaktstreifen der Batterie.
 - Setzen Sie den Timer **26** in die elektrische Einheit **10** ein.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 77).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage. Weiterhin muss die Unterlage hitzebeständig sein und darf durch heiße Fettspritzer nicht beschädigt werden.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

7. Bedienen

7.1 Aufstellen



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **14** erst dann in die Steckdose, wenn der Fettbehälter **7** mindestens bis zur Markierung **MIN 15** mit Öl oder geschmolzenem Fett gefüllt ist.
- ⊙ Alle Teile der Fritteuse müssen vollständig trocken sein, wenn Sie das Gerät benutzen.
- ⊙ Stellen Sie die Fritteuse auf eine feste, ebene, rutschfeste, trockene und nicht brennbare Arbeitsfläche.
- ⊙ Benutzen Sie die Fritteuse nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf.
- ⊙ Halten Sie zu allen Seiten einen Abstand von mindestens 50 cm.

7.2 Timer bedienen

Am Timer **26** stellen Sie die vorgegebene Frittierzeit ein. Bei Erreichen der abgelaufenen Zeit ertönt der Alarm des Timers.

Einstellen der Frittierzeit

- Taste **27** 1x drücken: Timer einschalten, 00 erscheint im Display
- Taste **27** wiederholt kurz drücken: Minuten einstellen
- Taste **27** gedrückt halten: schneller Vorlauf

Countdown

Ungefähr 3 Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist der Timer **26** aktiviert. Den aktivierten Timer erkennen Sie an der blinkenden Anzeige. Erst werden die Minuten angezeigt;

beim Anbrechen der letzten Minute werden Sekunden angezeigt.

- Taste **27** gedrückt halten: Alarmzeit zurücksetzen
- Taste **27** bei Ertönen des Alarms kurz drücken: Alarmton wird abgeschaltet

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm und 00 blinkt im Display **25**. Der Alarm wird nach kurzer Zeit wiederholt. Ungefähr 30 Sekunden nach Ende des Alarms schaltet sich der Timer **26** aus.

7.3 Frittierfett einfüllen



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Im flüssigen Zustand muss die Füllhöhe des Frittierfettes/-öles zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX 15** an der Innenseite des Fettbehälters **7** liegen.
- ⊙ Verwenden Sie nur geeignete Frittieröle oder -fette (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 71).

1. Sie benötigen ca. 1,7 (**MIN**) bis 2,3 (**MAX**) Liter Frittieröl oder ca. 1,4 (**MIN**) bis 1,7 (**MAX**) kg festes Frittierfett.
2. Festes Frittierfett geben Sie zunächst in einen Topf und lassen es langsam bei geringer Wärmezufuhr schmelzen. Erst dann füllen Sie es vorsichtig in den Fettbehälter **7** der Fritteuse **9** um.

7.4 Frittieröl/-fett aufheizen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile.

1. Schließen Sie den Deckel **1**. Er muss fest einrasten.
2. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.
3. Stellen Sie ggf. den Temperaturregler **24** auf die niedrigste Temperaturstufe.
4. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 22** des Gerätes auf **I**, um das Gerät einzuschalten. Die Betriebs-Kontrollleuchte **20** leuchtet.
5. Stellen Sie mit dem Temperaturregler **24** die gewünschte Temperatur ein.
 - Auf der Verpackung der Lebensmittel finden Sie Empfehlungen für Temperatur und Frittierzeit.
 - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperatur-Kontrollleuchte **21**.

HINWEIS: Wir empfehlen, das Frittierfett/-öl ca. 10 bis 15 Minuten aufheizen zu lassen, um eine gleichmäßige Durchwärmung zu gewährleisten.

Die Angaben für die Temperatur entnehmen Sie den Verpackungen der Lebensmittel, der Frittiertabelle (siehe "Frittiertabelle" auf Seite 72) oder den Temperaturangaben **23** am Gerät.

Symbol am Gerät / Temperatur	Lebensmittel
	Pilze
	Fischfilet (frisch)
	Pommes frites (frisch und tiefgekühlt)
	Hähnchenschenkel
	Tiefgekühlte Produkte (außer Pommes frites)

HINWEISE:

- Die Temperaturangaben sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack kann die Temperatur abweichen.
- Setzen Sie den Frittierkorb **3** erst dann in die Fritteuse **9** ein, wenn Sie die Lebensmittel zum Frittieren ins heiße Fett geben wollen.

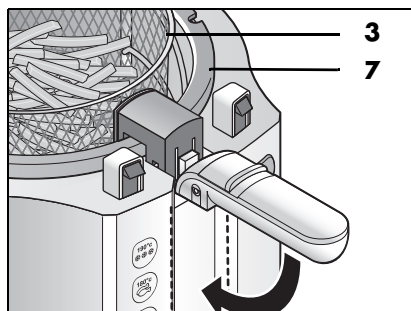
7.5 Frittieren



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Frittierfett/-öl tropfen.
- Frittierkorb **3** und Frittiergut müssen trocken sein.
- Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- Während des Frittierens entweicht aus den Öffnungen im Deckel **17** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- Das Frittiergut nicht in den Frittierkorb **3** geben, wenn dieser über dem heißen Öl hängt. Kleinteile können in das Öl fallen und zu Spritzern führen.
- Bewegen Sie auf keinen Fall die Fritteuse **9**, solange sie noch heiß ist!

- Klappen Sie ggf. den Griff **5** nach oben.
- Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb **3**. Der Frittierkorb **3** darf maximal bis zur Markierung **MAX 2** gefüllt werden.
- Wenn die Temperatur-Kontrollleuchte **21** leuchtet, drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **8** und öffnen den Deckel **1**.
- Setzen Sie den Frittierkorb **3** auf den Rand des Fettbehälters **7**.



- Schließen Sie den Deckel **1**. Er muss fest einrasten.

6. Entriegeln Sie den Griff **5**, indem Sie die Taste **4** mit dem Daumen von der Fritteuse wegziehen.
7. Klappen Sie dann den Griff **5** nach unten. Dabei senkt sich der Frittierkorb **3** in das heiße Frittierfett/-öl im Fettbehälter **7** ab.
8. Stellen Sie nun ggf. den Timer **26** mit der vorgegebenen Frittierzeit.
9. Beim Frittieren garen die Lebensmittel sehr schnell. Halten Sie sich möglichst genau an die empfohlenen Frittierzeiten.
10. Wenn der Alarm ertönt und das Frittiergut fertig gegart ist, klappen Sie den Griff **5** nach oben. Dadurch hebt sich der Frittierkorb **3** aus dem Frittierfett/-öl.
11. Drücken die Taste zum Öffnen des Deckels **8** und öffnen den Deckel **1**.
12. Wenn das Fett/Öl abgetropft ist, geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder Ähnliches.
13. Für weitere Frittiergänge stellen Sie gegebenenfalls eine andere Temperatur ein.
14. Lassen Sie das Gerät vor jedem Frittiergang aufheizen, bis die Temperatur-Kontrollleuchte **21** wieder leuchtet.
15. Wenn Sie das Frittieren beenden, schieben Sie den Temperaturregler **24** auf die niedrigste Temperaturstufe.
16. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 22** des Gerätes auf **O**, um das Gerät auszuschalten. Die Betriebs-Kontrollleuchte **20** und die Temperatur-Kontrollleuchte **21** erlöschen.
17. Ziehen Sie den Netzstecker **14** und lassen Sie das Gerät abkühlen.

7.6 Überhitzungsschutz

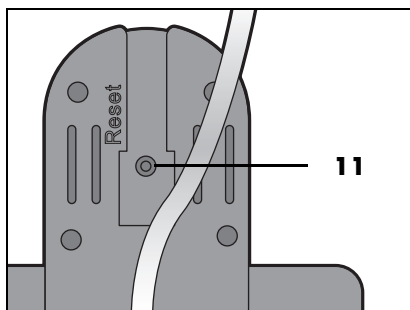


GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie die Fritteuse **9** ca. 2 Stunden lang abkühlen, bevor Sie sie bewegen, entleeren oder reinigen.

Die Fritteuse hat einen Überhitzungsschutz, der das Gerät bei einer Überhitzung automatisch ausschaltet. In diesem Fall springt die Taste **Reset 11** auf der Geräteunterseite heraus.

1. Regeln Sie die Temperatur herunter und ziehen Sie den Netzstecker **14**.
2. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen.
3. Ziehen Sie die elektrische Einheit **10** aus dem Gerät heraus.
4. Drücken Sie die Taste **Reset 11** auf der Unterseite der elektrischen Einheit **10** wieder ganz hinein.



5. Schieben Sie die elektrische Einheit **10** in das Gerät hinein, bis diese einrastet.
6. Warten Sie einige Minuten, bis Sie den Netzstecker **14** wieder mit dem Netz verbinden und die gewünschte Temperatur einstellen.

8. Reinigen und Aufbewahren



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie die Fritteuse **9** ca. 2 Stunden lang abkühlen, bevor Sie sie bewegen, entleeren oder reinigen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **14** aus der Steckdose, bevor Sie die Fritteuse **9** reinigen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

8.1 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren

- Überprüfen Sie nach jedem Frittieren die Qualität des Frittierfettes/-öles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 71).
- Ist die Qualität noch gut, filtern Sie das Fett/Öl vor dem Aufbewahren: Gießen Sie das lauwarme Fett/Öl durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb.
- Frittieröl können Sie zur Aufbewahrung am besten in die Original-Flasche füllen und dicht verschlossen dunkel und kühl aufbewahren.
- Frittierfett können Sie in den gereinigten Fettbehälter zurückgeben oder in der verschlossenen Fritteuse aushärten lassen und möglichst dunkel und kühl aufbewahren.

8.2 Frittierfett/-öl entsorgen

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Frittieröl und -fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.

Fett/Öl mit Qualitätsmängeln muss sofort entsorgt werden (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 71).

8.3 Reinigen

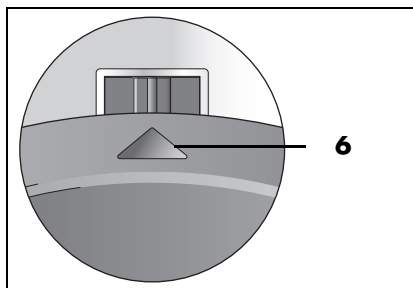
Die Fritteuse **9** (ohne elektrische Einheit **10**), der Fettbehälter **7**, der Frittierkorb **3**, der Fettfilter **18** und der Deckel **1** können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

1. **Bild B:** Ziehen Sie den Deckel **1** nach oben aus dem Gerät.
2. Hebeln Sie den Fettfilter **18** an der Vertiefung des Deckels auf und heben ihn ab.
3. Ziehen Sie die elektrische Einheit **10** aus dem Gerät heraus und trennen diese vom Gerät. Reinigen Sie die elektrische Einheit **10** mit einem feuchten Tuch.
4. Ziehen Sie den entleerten Fettbehälter **7** nach oben aus der Fritteuse **9**.
5. Entfernen Sie mit Küchenkrepp so viel Fett/Öl wie möglich aus dem Fettbehälter **7**.
6. Geben Sie die Fritteuse **9** (ohne elektrische Einheit **10**), den Fettbehälter **7**, den Deckel **1**, den Fettfilter **18** und den Frittierkorb **3** in die Spülmaschine.

HINWEIS: Sie können diese Teile auch von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.

7. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen oder erneut benutzen.

8. Setzen Sie den Fettbehälter **7** in die Fritteuse **9**. Richten Sie die Markierung **6** am hinteren Rand des Fettbehälters auf die Positionierungshilfe aus.



9. Schieben Sie die elektrische Einheit **10** in das Gerät hinein, bis diese einrastet.

8.4 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden

1. Wenn Sie das Frittierfett außerhalb der Fritteuse **9** aufbewahrt haben, schmelzen Sie es (wie bei frischem Fett) in einem Topf, bevor Sie es in die Fritteuse füllen.
2. Wenn Sie das Frittierfett in der Fritteuse **9** gelagert haben, muss dieses nun langsam und vorsichtig erhitzt werden, um Spritzen zu vermeiden.
Lassen Sie die Fritteuse mit dem Fett eine Weile bei Zimmertemperatur stehen, bis das Fett Zimmertemperatur angenommen hat.
3. Stechen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einer Gabel mehrfach ein.
4. Stecken Sie den Netzstecker **14** in die Steckdose und schieben Sie den Temperaturreglerschieber **24** auf 150 °C.
5. Warten Sie, bis das Fett komplett geschmolzen ist. Erst dann stellen Sie mit dem Temperaturreglerschieber **24** die Frittierfetttemperatur ein.

8.5 Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen.
- Wenn Sie festes Frittierfett im Fettbehälter **7** aufbewahren, schließen Sie den Deckel **1** und stellen die Fritteuse **9** an einen kühlen, dunklen Ort (siehe "Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren" auf Seite 77).
- Entriegeln Sie den Griff **5**, indem Sie die Taste **4** mit dem Daumen von der Fritteuse wegziehen. Klappen Sie dann den Griff **5** nach unten.
- Bewahren Sie alle Zubehörteile an einem trockenen, staubfreien Ort auf.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung mit Netzstecker **14** auf und stecken diese in das Staufach **13** auf der Rückseite des Gerätes.

9. Batterie austauschen

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Beachten Sie beim Einlegen der Batterie die richtige Polarität.

Sie benötigen eine Batterie Typ LR1130 1,5 V (bei Lieferung eingelegt).

1. Hebeln Sie den Timer **26** an der Vertiefung auf und nehmen ihn von der elektrischen Einheit **10** ab.
2. Lösen Sie die 4 Schrauben auf der Rückseite und nehmen Sie die Batterieabdeckung ab.
3. Tauschen Sie die Batterie aus. Beachten Sie beim Einlegen der Batterie die richtige Polarität (+-Pol nach oben).
4. Verschrauben Sie die Batterieabdeckung.
5. Setzen Sie den Timer **26** in die elektrische Einheit **10** ein.

10. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Batterien dürfen nicht in den Hausmüll. Verbrauchte Batterien müssen sachgerecht entsorgt werden. Zu diesem Zweck stehen im batterievertreibenden Handel sowie bei den kommunalen Sammelstellen entsprechende Behälter zur Batterie-Entsorgung bereit. Batterien und Akkus, die mit den folgenden Buchstaben versehen sind, beinhalten u. a. die Schadstoffe: Cd (Cadmium), Hg (Quecksilber), Pb (Blei).

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

11. Frische Pommes selber machen

So sollten die Kartoffeln sein

- Die Kartoffeln sollten eine feste Schale haben und noch nicht keimen.
- Verwenden Sie mehlig- oder vorwiegend festkochende Kartoffeln.
- Die Kartoffeln sollten nicht zu klein sein und ungefähr dieselbe Größe haben. Dies erleichtert die Verarbeitung.

1. Schälen Sie die Kartoffeln.
2. Je nach Wunsch schneiden Sie die Kartoffeln in Streifen oder Scheiben.
3. Legen Sie die Kartoffeln vor dem Frittieren ca. 1 Stunde in Wasser.
4. Trocknen Sie die Kartoffeln, z. B. mit einem Küchentuch.
5. Erster Frittierdurchgang: Frittieren Sie die Kartoffeln für ca. 10 - 14 Minuten bei ca. 150 °C.
6. Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus dem Öl/Fett heraus und hängen Sie diesen zum Abtropfen mit der Halterung unter dem Griff **5** auf den vorderen Rand des Fettbehälters **7**.
7. Heizen Sie das Öl/Fett auf ca. 170 °C auf.
8. Zweiter Frittierdurchgang: Frittieren Sie die Kartoffeln nun erneut für 3 - 4 Minuten bei ca. 170 °C.
9. Beenden Sie den Frittiervorgang, wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

HINWEIS: Tiefgefrorene Pommes frites müssen nur einmal frittiert werden.

12. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Sitzt die elektrische Einheit 10 richtig in der Fritteuse 9?
Gerät hat sich von allein abgeschaltet.	• Wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 76)? • Sitzt die elektrische Einheit 10 richtig in der Fritteuse 9?
Frittiergut nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	• Haben Sie eine größere Menge auf einmal frittiert? • War das Fett noch nicht auf die empfohlene Temperatur aufgeheizt?
Schlechter Geschmack des Frittiergutes	• Ist das Fett/Öl alt? • Haben Sie vorher Lebensmittel mit starkem Geschmack im selben Fett (z. B. Fisch) frittiert? Wechseln Sie das Fett/Öl aus oder reinigen Sie es (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 71).

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	Ist das Fett/Öl alt, verschmutzt oder ist Feuchtigkeit ins Fett/Öl gelangt? Wechseln Sie das Fett/Öl aus.

13. Technische Daten

Modell:	SFB 2000 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2000 W
Füllhöhe Fettbehälter:	MIN: ca. 1,7 Liter MAX: ca. 2,3 Liter
Batterie Timer:	1x LR1130 1,5 V ===

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Gleichspannung
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
EASY CLEAN	Einfach zu reinigen

Technische Änderungen vorbehalten.

14. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 329316_1910** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **329316_1910** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 329316_1910



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

DEUTSCHLAND