

# SILVERCREST®



## FRITTEUSE SFB 2000 A1

**HOYER Handel GmbH**

Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:  
05/2020 ID: SFB 2000 A1\_20\_V1.3

DE CH

**FRITTEUSE**

Bedienungsanleitung

FR CH

**FRITTEUSE**

Mode d'emploi

IT CH

**FRIGGITRICE**

Manuale di istruzioni per l'uso

IAN 329316\_1910

DE CH

IAN 329316\_1910

DE CH



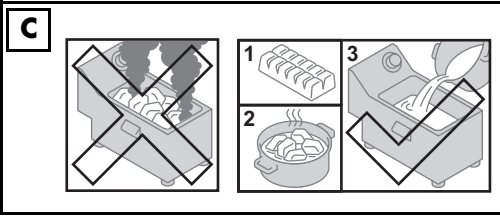
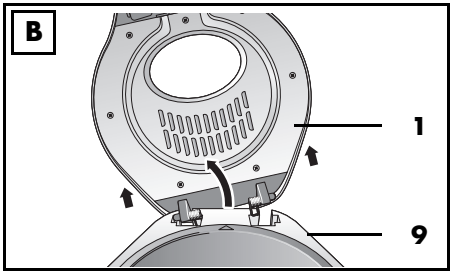
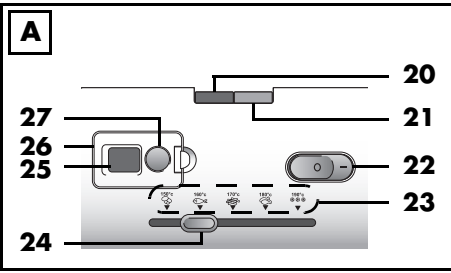
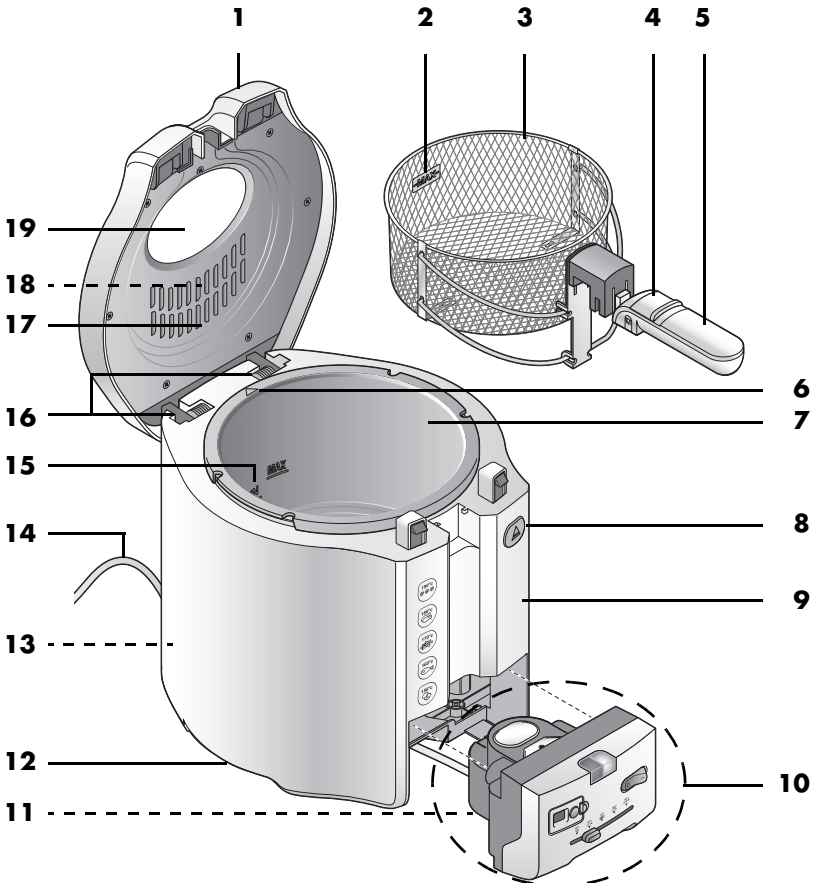
**Deutsch** ..... 2

**Français** ..... 22

**Italiano** ..... 44



**Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica**



# **Inhalt**

<b>1. Übersicht</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
<b>4. Lieferumfang</b> .....	<b>9</b>
<b>5. Kleines 1x1 des Frittierens</b> .....	<b>9</b>
<b>6. Inbetriebnahme</b> .....	<b>11</b>
<b>7. Bedienen</b> .....	<b>11</b>
7.1 Aufstellen .....	11
7.2 Timer bedienen .....	11
7.3 Frittierfett einfüllen .....	12
7.4 Frittieröl/-fett aufheizen .....	12
7.5 Frittieren .....	13
7.6 Überhitzungsschutz .....	14
<b>8. Reinigen und Aufbewahren</b> .....	<b>15</b>
8.1 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren .....	15
8.2 Frittierfett/-öl entsorgen .....	15
8.3 Reinigen .....	15
8.4 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden .....	16
8.5 Aufbewahren .....	16
<b>9. Batterie austauschen</b> .....	<b>17</b>
<b>10. Entsorgen</b> .....	<b>17</b>
<b>11. Frische Pommes selber machen</b> .....	<b>18</b>
<b>12. Problemlösung</b> .....	<b>18</b>
<b>13. Technische Daten</b> .....	<b>19</b>
<b>14. Garantie der HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>20</b>

# 1. Übersicht

1		Deckel mit Deckelhalterung
2	<b>MAX</b>	Markierung im Frittierkorb (maximale Füllhöhe)
3		Frittierkorb
4		Taste zum Verstellen des Griffs
5		Griff
6		Markierung
7		Fettbehälter
8	<b>▲</b>	Taste zum Öffnen des Deckels
9		Fritteuse
10		Elektrische Einheit
11	<b>Reset</b>	Taste (springt nach Überhitzung heraus)
12		Tragekuhlen der Fritteuse
13		Staufach für Anschlussleitung mit Netzstecker
14		Anschlussleitung mit Netzstecker
15	<b>MIN/MAX</b>	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	<b>O/I</b>	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 15).



### **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 9).

- ⊙ 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 Woldecke.
- ⊙ 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 Kabelaufwicklung 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 unerschwinglich 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 Küchentrepp 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 Fritteuse 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 Altöl 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 15).
- 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 9).

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 Frittieretabelle (siehe "Frittieretabelle" auf Seite 10) 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.

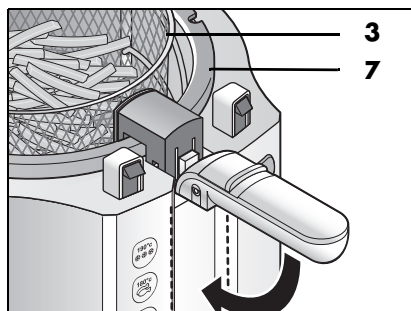
## 7.5 Frittieren



### BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Frittierfett/-öl tropfen.
- ⊙ Frittierkorb **3** und Frittiertgut 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 Frittiertgut 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!

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



5. 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 ffnen des Deckels **8** und ffnen den Deckel **1**.
12. Wenn das Fett/Öl abgetropft ist, geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder ähnliches.
13. Für weitere Frittiergnge 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-/Ausshalter **0/1 22** des Gerätes auf **0**, 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

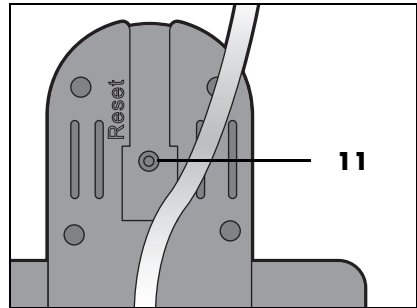


### GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ 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 9).
- Ist die Qualität noch gut, filtern Sie das Fett/Öl vor dem Aufbewahren: Gießen Sie das lauwarmer 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 9).

### 8.3 Reinigen

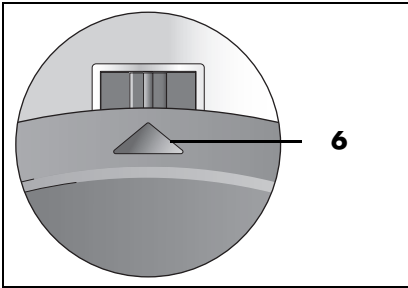
Die Fritteuse **9** (ohne elektrische Einheit **10**), der Fettbehälter **7**, der Frittierkorb **3**, der Fettfilter **18** und der Deckel **1** können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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 Temperaturregler **24** auf 150 °C.
5. Warten Sie, bis das Fett komplett geschmolzen ist. Erst dann stellen Sie mit dem Temperaturregler **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 15).
- 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> <li>• Sitzt die elektrische Einheit <b>10</b> richtig in der Fritteuse <b>9</b>?</li> </ul>
Gerät hat sich von allein abgeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 14)?</li> <li>• Sitzt die elektrische Einheit <b>10</b> richtig in der Fritteuse <b>9</b>?</li> </ul>
Frittiergut nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie eine größere Menge auf einmal frittiert?</li> <li>• War das Fett noch nicht auf die empfohlene Temperatur aufgeheizt?</li> </ul>
Schlechter Geschmack des Frittiergutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist das Fett/Öl alt?</li> <li>• 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 9).</li> </ul>

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist das Fett/Öl alt, verschmutzt oder ist Feuchtigkeit ins Fett/Öl gelangt? Wechseln Sie das Fett/Öl aus.</li> </ul>

### 13. Technische Daten

Modell:	SFB 2000 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2000 W
Füllhöhe Fettbehälter:	<b>MIN:</b> ca. 1,7 Liter <b>MAX:</b> 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.
<b>EASY CLEAN</b>	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 (Kassenbonn) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **329316\_1910** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service-Center

**DE** Service Deutschland  
Tel.: 0800 5435 111  
(kostenfrei)  
E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

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

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

# Sommaire

<b>1. Aperçu de l'appareil</b> .....	<b>23</b>
<b>2. Utilisation conforme</b> .....	<b>24</b>
<b>3. Consignes de sécurité</b> .....	<b>24</b>
<b>4. Éléments livrés</b> .....	<b>29</b>
<b>5. Les bases de la friture</b> .....	<b>29</b>
<b>6. Mise en service</b> .....	<b>31</b>
<b>7. Utilisation</b> .....	<b>32</b>
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
<b>8. Nettoyage et rangement</b> .....	<b>35</b>
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
<b>9. Échanger la pile</b> .....	<b>37</b>
<b>10. Élimination</b> .....	<b>38</b>
<b>11. Préparer des frites maison</b> .....	<b>38</b>
<b>12. Dépannage</b> .....	<b>39</b>
<b>13. Caractéristiques techniques</b> .....	<b>39</b>
<b>14. Garantie de HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>40</b>



## 1. Aperçu de l'appareil

- 1 Couverture 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 trébuché dessus.
- ⊙ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt est positionné sur **O**.
- ⊙ 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.

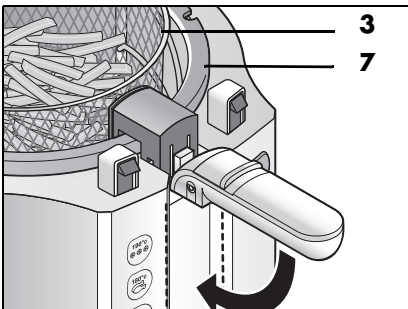
## 7.5 Faire frire les aliments



### 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

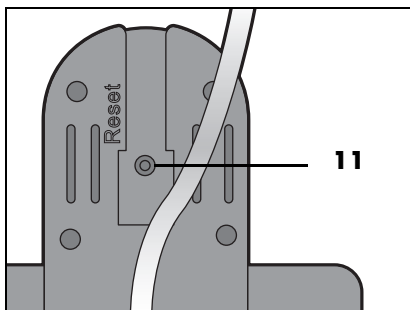


### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ 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 la 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).

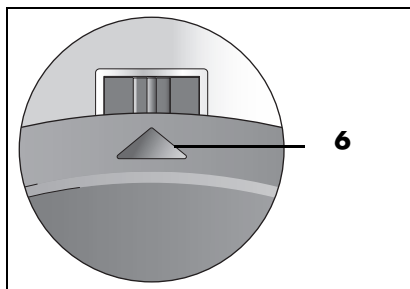
## 8.3 Nettoyage

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.



## Emballage

Si vous souhaitez éliminer l'emballage, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li> <li>• Vérifiez le branchement.</li> <li>• Est-ce que l'unité électrique <b>10</b> est bien mise dans la friteuse <b>9</b> ?</li> </ul>
L'appareil s'est arrêté tout seul.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La protection contre la surchauffe s'est-elle déclenchée (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 35) ?</li> <li>• Est-ce que l'unité électrique <b>10</b> est bien mise dans la friteuse <b>9</b> ?</li> </ul>
Après écoulement du temps recommandé, les aliments à frire ne sont toujours pas cuits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous frit une trop grande quantité en une seule fois ?</li> <li>• La graisse était-elle bien préchauffée à la température recommandée ?</li> </ul>

Problème	Cause possible / solution
Les aliments frits ont mauvais goût	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La graisse/l'huile est-elle vieille ?</li> <li>• 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).</li> </ul>
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## 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 :	<b>MIN</b> : env. 1,7 litre <b>MAX</b> : env. 2,3 litres
Pile minuterie :	1x LR1130 1,5 V ===

## Symboles utilisés

	Gepüfzte 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.
<b>EASY CLEAN</b>	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](http://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](http://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

**CH** Service Suisse  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**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



# Indice

<b>1. Panoramica</b>	<b>45</b>
<b>2. Uso conforme</b>	<b>46</b>
<b>3. Istruzioni per la sicurezza</b>	<b>46</b>
<b>4. Materiale in dotazione</b>	<b>51</b>
<b>5. Piccola guida basica alla frittura</b>	<b>51</b>
<b>6. Messa in funzione</b>	<b>53</b>
<b>7. Uso</b>	<b>53</b>
7.1 Posizionamento	53
7.2 Uso del timer	53
7.3 Aggiunta di grasso per friggere	54
7.4 Riscaldamento dell'olio/grasso per frittura	54
7.5 Frittura	55
7.6 Protezione contro il surriscaldamento	56
<b>8. Pulizia e conservazione</b>	<b>57</b>
8.1 Filtraggio e conservazione del grasso/olio per friggere	57
8.2 Smaltimento del grasso/olio per friggere	57
8.3 Pulizia	57
8.4 Riutilizzo del grasso per friggere usato	58
8.5 Conservazione	58
<b>9. Sostituzione della batteria</b>	<b>59</b>
<b>10. Smaltimento</b>	<b>59</b>
<b>11. Preparare le patatine fritte fresche in casa</b>	<b>60</b>
<b>12. Risoluzione dei problemi</b>	<b>60</b>
<b>13. Dati tecnici</b>	<b>61</b>
<b>14. Garanzia della HOYER Handel GmbH</b>	<b>62</b>

## 1. **Panoramica**

<b>1</b>	Coperchio con supporto del coperchio
<b>2 MAX</b>	Segno nel cestello (livello di riempimento massimo)
<b>3</b>	Cestello
<b>4</b>	Tasto per regolare la maniglia
<b>5</b>	Maniglia
<b>6</b>	Segno
<b>7</b>	Recipiente del grasso (integrato fisso nella friggitrice)
<b>8 ▲</b>	Tasto per l'apertura del coperchio
<b>9</b>	Friggitrice
<b>10</b>	Unità elettrica
<b>11 Reset</b>	Tasto (scatta all'esterno in seguito a surriscaldamento)
<b>12</b>	Incavi per il trasporto della friggitrice
<b>13</b>	Scomparto per cavo di collegamento con spina
<b>14</b>	Cavo di collegamento con spina
<b>15 MIN/MAX</b>	Segni nel recipiente del grasso (livello di riempimento minimo/massimo)
<b>16</b>	Incavo per il supporto del coperchio
<b>17</b>	Aperture nel coperchio
<b>18</b>	Filtro del grasso (inserito nel coperchio)
<b>19</b>	Finestrino nel coperchio
<b>20</b>	LED arancione: spia di controllo del funzionamento (si accende quando l'apparecchio è acceso)
<b>21</b>	LED verde: spia di controllo della temperatura (si accende al raggiungimento della temperatura impostata)
<b>22 O/I</b>	Interruttore on/off
<b>23</b>	Indicazioni di temperatura per gli alimenti
<b>24</b>	Termostato
<b>25</b>	Display timer
<b>26</b>	Timer
<b>27</b>	Tasto timer

## Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova friggitrice.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Custodire il presente manuale d'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la vostra nuova friggitrice possa darvi molte soddisfazioni!

## 2. Uso conforme

La friggitrice è destinata alla cottura di alimenti in olio o grasso caldo, ad una temperatura di massimo 190 °C.

La friggitrice è stata ideata per l'uso domestico. Usare la friggitrice solo al chiuso. Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

## 3. Istruzioni per la sicurezza

### Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



**PERICOLO!** Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

**AVVERTENZA!** Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

**ATTENZIONE:** rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

**NOTA:** comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

### Simboli presenti sull'apparecchio




Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.



## **Istruzioni per un impiego sicuro**

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sorvegliati costantemente. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ I bambini devono essere tenuti sotto controllo per evitare che giochino con l'apparecchio.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
- ⊙ Afferrando le impugnature, collocare l'apparecchio in una posizione stabile per evitare di versare il liquido caldo.
- ⊙ La friggitrice, il cavo di collegamento e la spina non devono essere immersi in acqua o in altri liquidi.
-  ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. le aperture nel coperchio. Prendere il cestello solo dalla maniglia.
- ⊙ Durante la frittura, dalle aperture nel coperchio fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, come per esempio ...
  - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
  - ... in tenute rurali;
  - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
  - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.

⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia e conservazione" a pagina 57).



### **PERICOLO per i bambini**

- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano mai tirare giù la friggitrice calda (ad es. dal cavo di collegamento). Le ustioni causate da grasso bollente comportano pericolo di morte!
- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



### **PERICOLO per gli animali domestici e causato dagli animali domestici**

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



### **PERICOLO DI INCENDIO**

- ⊙ Non fare funzionare mai la friggitrice a vuoto. Prima di accenderla, riempire il recipiente del grasso almeno fino al segno **MIN** e massimo fino al segno **MAX**.
- ⊙ I grassi e gli oli per frittura vecchi o sporchi e i grassi e gli oli inadeguati (come ad es. margarina, burro o olio d'oliva) possono infiammarsi da soli quando si riscaldano.  
Usare solo oli e grassi adeguati. Assicurarsi di pulire e conservare l'apparecchio con cura e di cambiare tempestivamente il grasso/l'olio per frittura (vedere "Piccola guida basica alla frittura" a pagina 51).

- ⊙ Non mescolare mai grassi e oli diversi o grassi e oli vecchi e nuovi.
- ⊙ Non estinguere un incendio da grasso o olio con acqua, poiché ciò porterebbe ad una cosiddetta esplosione di grasso. Estinguere l'incendio collocando il coperchio sulla friggitrice oppure con una coperta antincendio o una coperta di lana.
- ⊙ Sorvegliare sempre la friggitrice durante il funzionamento. Sarà così possibile accorgersi in tempo di eventuali problemi a causa di odori o rumori insoliti.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice sotto pensili per cucina o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio direttamente sotto una presa a muro, poiché il calore che ne deriva può danneggiare l'installazione.
- ⊙ Mantenere una distanza di almeno 50 cm da altri oggetti, in modo che non possano prendere fuoco.
- ⊙ Usare la friggitrice esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via.



### **PERICOLO di lesioni da ustione**

- ⊙ **Il grasso e l'olio bollenti causano gravi ustioni, poiché sono molto più caldi dell'acqua bollente.**
- ⊙ **Le gocce d'acqua che cadono nel grasso o olio bollente causano sbuffi esplosivi.**
- ⊙ **Evitare il contatto con grasso/olio bollente e con gli schizzi.**
- ⊙ La friggitrice non va mai spostata o trasportata con grasso/olio bollente.
- ⊙ Non fare sgocciolare acqua nel grasso/olio bollente.
- ⊙ Quando vengono immersi nel grasso/olio bollente, il cestello e gli alimenti da

friggere devono essere asciutti. In particolare, rimuovere il ghiaccio o l'acqua sciolta che aderiscono agli alimenti da friggere congelati.

- ⊙ Azionare la friggitrice solo con le mani asciutte.
- ⊙ Prima dell'uso non immergere il cestello e il coperchio in acqua o in altri liquidi.
- ⊙ Assicurarsi che tutti i pezzi della friggitrice siano assolutamente asciutti prima di utilizzarli. Anche piccoli residui d'acqua possono causare sbuffi esplosivi con il grasso/l'olio riscaldato.
- ⊙ Durante la fase di riscaldamento e di frittura, lasciare il coperchio chiuso.
- ⊙ Durante la frittura, dal filtro del grasso fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. le aperture nel coperchio. Prendere il cestello solo dalla maniglia.
- ⊙ Dopo la frittura lasciare raffreddare la friggitrice per almeno 1 - 2 ore prima di svuotare il recipiente del grasso e pulire l'apparecchio.



### **PERICOLO di scivolare!**

- ⊙ Evitare gli spruzzi di olio o grasso sul pavimento. Esiste il rischio di scivolare.



### **PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità**

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o spruzzi d'acqua.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto e vicino a recipienti pieni d'acqua, come ad es. lavelli.
- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.



### **PERICOLO di scossa elettrica**

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ I cavi di prolunga devono essere in grado di reggere almeno 10 ampere.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento e l'eventuale cavo di prolunga in modo che nessuno possa calpestarli, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che l'interruttore on/off sia sulla posizione **0**.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio. Utilizzare l'avvolgicavo situato sul lato posteriore dell'apparecchio.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.

- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
  - ... se si verifica un guasto,
  - ... se l'apparecchio o il cavo di collegamento sono danneggiati,
  - ... quando non si utilizza l'apparecchio,
  - ... prima di pulire l'apparecchio e
  - ... in caso di temporali.
- ⊙ Non collegare un altro apparecchio con elevato assorbimento di potenza a una presa di corrente sullo stesso circuito. In questo modo si eviterà un sovraccarico della rete elettrica.
- ⊙ Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla, poiché potrebbe verificarsi un sovraccarico.
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.



### **PERICOLO legato alla batteria**

- ⊙ Inserire la batteria facendo attenzione alla polarità indicata. Sostituire le batterie solo con batterie uguali o equivalenti.
- ⊙ L'ingestione di batterie può essere mortale. Conservare quindi le batterie fuori dalla portata dei bambini. Se viene ingerita una batteria, si deve subito ricorrere all'assistenza medica.
- ⊙ **PERICOLO DI ESPLOSIONE!** Le batterie non devono essere caricate o riattivate con altri strumenti, smontate, gettate nel fuoco o cortocircuitate.
- ⊙ La batteria scarica va sempre estratta subito dall'apparecchio, poiché possono verificarsi perdite di liquido in grado di provocare danni.
- ⊙ Togliere la batteria dall'apparecchio qualora si preveda di non utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato. La batteria potrebbe perdere liquido danneggiando l'apparecchio.
- ⊙ Non esporre le batterie a condizioni estreme, ad es. non collocarle su termosifoni né esporle ai raggi diretti del sole. Ciò aumenta il rischio di perdita di liquido.
- ⊙ Se è fuoriuscito acido dalla batteria, evitare il contatto con pelle, occhi e mucose. In caso di contatto con l'acido, sciacquare subito la zona interessata con abbondante acqua pulita e rivolgersi immediatamente a un medico.
- ⊙ Smaltire correttamente le batterie scariche.

### **AVVERTENZA: rischio di danni materiali**

- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Per friggere usare sempre un cestello.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti specifici, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Durante il funzionamento possono prodursi spruzzi di grasso. Perciò collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e ai grassi.
- ⊙ Non versare l'olio e il grasso per frittura in scoli o nel water, poiché può solidificarsi e causare otturazioni.
- ⊙ Assicurarsi che la base d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

## 4. **Materiale in dotazione**

- 1 friggitrice **9** con coperchio **1** e unità elettrica **10**
- 1 cestello **3**
- 1 manuale d'uso

## 5. **Piccola guida basica alla frittura**

### **Preparazione degli alimenti**

- Per la frittura, tutti gli alimenti devono essere il più possibile asciutti, poiché l'acqua causa sbuffi esplosivi se finisce nel grasso bollente. Asciugare gli alimenti da friggere o, in caso di alimenti congelati, rimuovere il ghiaccio.
- Prima di friggere surgelati è preferibile scongelarli in modo che gli alimenti assorbano meno grasso. Rimuovere la maggiore quantità possibile di acqua e ghiaccio prima di collocare gli alimenti nella friggitrice.
- È preferibile tagliare a pezzi piccoli la carne, il pesce e le verdure.
- In caso di alimenti impanati, assicurarsi che l'impanatura aderisca il più possibile agli alimenti da friggere. L'impanatura che si stacca durante la frittura sporca il grasso.

### **Tempo e temperatura di frittura**

- Per un risultato sano e gustoso attenersi strettamente alle indicazioni su scelta della temperatura e tempo di frittura riportate sulla confezione.
- Friggere piccole quantità alla volta.
- Il cestello **3** non va riempito oltre il segno **MAX 2**. Se si aggiunge una maggiore quantità di alimenti da friggere, la temperatura del grasso scende troppo, l'operazione di frittura dura di più e gli alimenti da friggere assorbono più grasso.

- Può verificarsi la formazione di acrilammide in seguito alla frittura di alimenti contenenti amido (ad es. patate e prodotti a base di cereali). L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare temperature elevate (oltre 170 °C) e una tostatura eccessiva. A temperature superiori a 175 °C si forma una quantità notevolmente maggiore di acrilammide.

### **Quali oli e grassi sono adeguati?**

Esiste una vasta offerta di grassi. Ma per la frittura non tutti i grassi e gli oli sono adeguati.

- **Figura C:** per questa friggitrice si raccomanda di usare olio da frittura liquido. Se si desidera utilizzare grasso da frittura solido, per prima cosa lasciarlo fondere lentamente in una pentola a bassissima temperatura, poi versarlo nella friggitrice. In questo modo si evita che l'apparecchio si surriscaldi e che il grasso schizzi.
- Il grasso o l'olio devono essere in grado di sopportare le elevate temperature della frittura. Assicurarsi che sia possibile riscaldare il grasso o l'olio fino ad almeno 200 °C.
- I grassi possono presentare solo una percentuale molto ridotta d'acqua. L'acqua evapora quando viene riscaldata e il grasso schizza.
- Gli oli ricchi di acidi grassi insaturi sono molto sani se usati in insalate ma non sono adatti alla frittura, poiché non presentano la necessaria resistenza al calore.
- Il burro, la margarina e l'olio d'oliva non sono adatti.
- Adatti sono ad esempio l'olio di colza o l'olio di semi di girasole.
- Non mescolare mai tipi diversi di grassi o oli!

## Conservazione del grasso usato

- Le impurità del grasso causate dalla frittura ne riducono la conservabilità. Pertanto, per conservare il grasso dopo ogni operazione di frittura versarlo attraverso un colino su cui si è collocata della carta da cucina, in modo da eliminarne il grosso della sporcizia.
- La luce e l'ossigeno danneggiano il grasso, pertanto è preferibile conservarlo al buio, al fresco e all'asciutto in un recipiente ben chiuso.
- In buone condizioni il grasso può essere conservato per alcune settimane.

## Tabella di frittura

Alimento	Temp. (circa)	Tempo (minuti circa)
Funghi	150 °C	5 - 7
Filetto di pesce (fresco)	160 °C	3 - 4
Patatine fritte (fresche)	170 °C	11 - 16
Coscia di pollo	180 °C	14 - 16
Patatine fritte (surgelate)	secondo le indicazioni del produttore	
Filetto di pesce (surgelato)	190 °C	5 - 7
Bocconcini di pollo (surgelati)	190 °C	4 - 5

## Ecco come filtrare l'olio/il grasso per eliminarne il sapore estraneo

Alcuni alimenti, ad es. il pesce, perdono liquido durante la frittura. Questo liquido finisce nell'olio o nel grasso alterandone l'odore e il sapore. Questo sapore viene poi ceduto al successivo alimento fritto in questo olio o grasso.

Con un semplice trucco è possibile attenuare il sapore estraneo o addirittura eliminarlo del tutto.

1. Riscaldare l'olio/il grasso a circa 150 °C.
2. Mettere 2 fette di pane sottili o un poco di prezzemolo nel cestello.
3. Collocare il cestello **3** nella friggitrice e chiudere il coperchio **1**.
4. Attendere che l'olio o il grasso smetta di zampillare, quindi togliere il cestello. A questo punto l'olio o il grasso dovrebbe aver recuperato il suo sapore.

## Riconoscere un grasso cattivo

- Se si riscontra nel grasso uno degli aspetti seguenti, è preferibile cambiarlo completamente:
  - odore cattivo e penetrante
  - cattivo sapore degli alimenti fritti
  - depositi duri di colore marrone
  - formazione di schiuma in fase di riscaldamento
  - forte odore già a basse temperature.

## Come smaltire il grasso vecchio

### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Non versare l'olio e il grasso per frittura in scolii o nel water, poiché può solidificarsi e causare otturazioni.

- In quantità domestiche tipiche, il grasso e l'olio possono essere gettati tra i rifiuti domestici.
- Non gettare il grasso o l'olio direttamente nel bidone delle immondizie bensì versarlo nella confezione originale o in un sacchetto di plastica.
- È anche possibile conferire il grasso o l'olio in un punto per la raccolta di grassi esausti.

## 6. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Rimuovere la pellicola protettiva dal display **25**.
- Rimuovere la striscia di contatto della batteria dal timer **26**.
  - Sollevare il timer **26** dalla rientranza e toglierlo dall'unità elettrica **10**.
  - Rimuovere la striscia di contatto della batteria.
  - Inserire il timer **26** nella unità elettrica **10**.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Pulizia e conservazione" a pagina 57).
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e non scivolosa. Inoltre la superficie deve essere resistente al calore e non deve poter essere danneggiata da schizzi di grasso caldi.

**NOTA:** durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

## 7. Uso

### 7.1 Posizionamento



#### **PERICOLO DI INCENDIO / PERICOLO di ustioni!**

- ⊙ Inserire la spina **14** nella presa di corrente solo se il recipiente del grasso **7** è pieno di olio o grasso fuso almeno fino al segno **MIN 15**.
- ⊙ Quando si usa la friggitrice, tutti i pezzi devono essere completamente asciutti.
- ⊙ Collocare la friggitrice su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice sotto pensili per cucina o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio direttamente sotto una presa a muro.
- ⊙ Mantenere in tutti i lati una distanza di almeno 50 cm.

### 7.2 Uso del timer

Il timer **26** serve ad impostare il tempo di frittura prescritto. Una volta trascorso il tempo, suona l'allarme del timer.

#### **Impostazione del tempo di frittura**

- Premere il tasto **27** 1 volta: accensione del timer, sul display compare **00**
- Premere brevemente e ripetutamente il tasto **27**: impostazione dei minuti
- Mantenere premuto il tasto **27**: avanzamento rapido

#### **Conto alla rovescia**

Il timer **26** si attiva circa 3 secondi dopo l'ultima pressione del tasto. Si riconosce che il timer è attivato dall'indicazione lampeggiante. Vengono indicati i minuti; quando comincia l'ultimo minuto, compaiono i secondi.

- Mantenere premuto il tasto **27**: ripristino dell'ora di allarme
- Premere brevemente il tasto **27** dopo l'attivazione dell'allarme: l'allarme viene disattivato

Allo scadere del tempo impostato viene emesso un allarme e sul display **25** lampeggia **00**. L'allarme si ripete poco dopo. Circa 30 secondi dopo la fine dell'allarme, il timer **26** si spegne.

### 7.3 Aggiunta di grasso per friggere



#### PERICOLO DI INCENDIO / PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Allo stato liquido, il livello di riempimento del grasso/olio per frittura deve trovarsi tra i segni **MIN** e **MAX 15** del lato interno del recipiente del grasso **7**.
- ⊙ Utilizzare solo grassi o oli per frittura adatti (vedere "Piccola guida basica alla frittura" a pagina 51).

1. Sono necessari da 1,7 (**MIN**) a 2,3 (**MAX**) litri circa di olio per friggere o da 1,4 (**MIN**) a 1,7 (**MAX**) kg circa di grasso per friggere solido.
2. Il grasso per friggere solido va messo per prima cosa in una pentola e fatto sciogliere lentamente a fuoco basso. Solo in seguito va versato con precauzione nel recipiente del grasso **7** della friggitrice **9**.

### 7.4 Riscaldamento dell'olio/grasso per frittura



#### PERICOLO di ustioni!






- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio.

1. Chiudere il coperchio **1**. Deve scattare saldamente in posizione.
2. Inserire la spina **14** in una presa con messa a terra la cui tensione coincida con le indicazioni della targhetta.
3. Portare eventualmente il termostato **24** sul livello di temperatura più basso.
4. Portare l'interruttore on/off **O/I 22** dell'apparecchio su **I** per accendere l'apparecchio. La spia di controllo del funzionamento **20** si accende.
5. Impostare la temperatura desiderata con il termostato **24**.
  - La confezione dell'alimento riporta raccomandazioni sulla temperatura e il tempo di frittura.
  - Quando viene raggiunta la temperatura impostata, la spia di controllo della temperatura **21** si accende.

**NOTA:** si consiglia di far riscaldare il grasso/l'olio per friggere per circa 10 - 15 minuti per assicurarne un riscaldamento uniforme.

Per le indicazioni sulla temperatura consultare le confezioni degli alimenti, la tabella di frittura (vedere "Tabella di frittura" a pagina 52) o le indicazioni di temperatura **23** riportate sull'apparecchio.



Simbolo sull'apparecchio / Temperatura	Alimento
	Funghi
	Filetto di pesce (fresco)
	Patatine fritte (fresche e surgelate)
	Coscia di pollo
	Prodotti surgelati (tranne le patatine fritte)

#### NOTE:

- Le indicazioni di temperatura sono valori indicativi. La temperatura può variare in funzione della natura, delle dimensioni e della quantità degli alimenti, nonché dei gusti.
- Inserire il cestello **3** nella friggitrice **9** solo se si intende friggere gli alimenti nel grasso caldo.

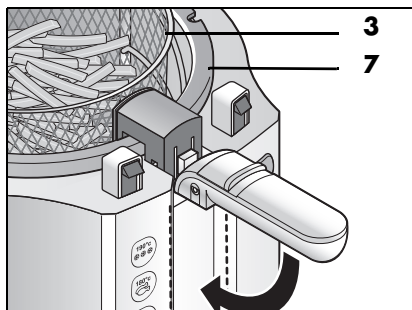
## 7.5 Frittura



### PERICOLO DI INCENDIO / PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Non fare sgocciolare acqua nel grasso/olio bollente.
- ⊙ Il cestello **3** e gli alimenti da friggere devono essere asciutti.
- ⊙ Azionare l'apparecchio solo con le mani asciutte.
- ⊙ Durante la frittura, dalle aperture nel coperchio **17** fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Non collocare gli alimenti da friggere nel cestello **3** quando quest'ultimo è sospeso sull'olio bollente. Nell'olio possono cadere pezzi piccoli causando spruzzi.
- ⊙ Non spostare in nessun caso la friggitrice **9** finché è ancora calda!

1. Eventualmente sollevare la maniglia **5**.
2. Collocare gli alimenti da friggere nel cestello **3**. Il cestello **3** va riempito non oltre il segno **MAX 2**.
3. Quando la spia di controllo della temperatura **21** si accende, premere il tasto per l'apertura del coperchio **8** e aprire il coperchio **1**.
4. Collocare il cestello **3** sul bordo del recipiente del grasso **7**.



5. Chiudere il coperchio **1**. Deve scattare saldamente in posizione.

6. Sbloccare la maniglia **5** tirando via il tasto **4** dalla friggitrice con il pollice.
7. Poi abbassare la maniglia **5**. Contemporaneamente il cestello **3** si immerge nel grasso/olio per friggere caldo presente nel recipiente del grasso **7**.
8. A questo punto impostare eventualmente il timer **26** con il tempo di frittura desiderato.
9. Con la frittura gli alimenti si cucinano molto velocemente. Attenersi con la massima precisione possibile ai tempi di frittura raccomandati.
10. Quando suona l'allarme e gli alimenti da friggere sono pronti, sollevare la maniglia **5**. In questo modo il cestello **3** si solleva dal grasso/olio per friggere.
11. Premere il tasto per l'apertura del coperchio **8** e aprire il coperchio **1**.
12. Quando il grasso/l'olio è sgocciolato via, mettere gli alimenti in una scodella o simile.
13. Per ulteriori cicli di frittura, impostare eventualmente una temperatura diversa.
14. Prima di ogni ciclo di frittura fare riscaldare l'apparecchio finché la spia di controllo della temperatura **21** non si accende di nuovo.
15. Al termine della frittura spingere il termostato **24** sul livello di temperatura più basso.
16. Portare l'interruttore on/off **O/I 22** dell'apparecchio su **O** per spegnere l'apparecchio. La spia di controllo del funzionamento **20** e la spia di controllo della temperatura **21** si spengono.
17. Staccare la spina **14** e lasciare raffreddare l'apparecchio.

## 7.6 Protezione contro il surriscaldamento

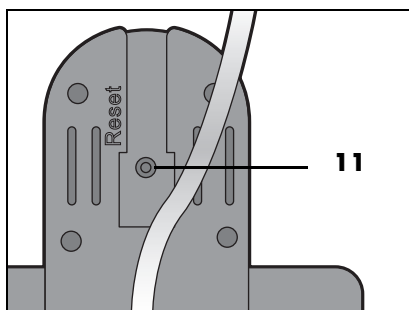


### PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Lasciare raffreddare la friggitrice **9** per circa 2 ore prima di spostarla, svuotarla o pulirla.

La friggitrice presenta un dispositivo antisurriscaldamento che in caso di surriscaldamento spegne automaticamente l'apparecchio. In questo caso, il tasto **Reset 11** sulla parte inferiore del dispositivo scatta verso l'esterno.

1. Ridurre la temperatura e staccare la spina **14**.
2. Fare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
3. Estrarre l'unità elettrica **10** dall'apparecchio.
4. Premere di nuovo completamente verso l'interno il tasto **Reset 11** situato sul lato inferiore dell'unità elettrica **10**.



5. Spingere l'unità elettrica **10** nell'apparecchio finché non si innesta.
6. Attendere qualche minuto prima di ricollegare la spina **14** alla rete elettrica e di impostare la temperatura desiderata.

## 8. Pulizia e conservazione



### PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Lasciare raffreddare la friggitrice **9** per circa 2 ore prima di spostarla, svuotarla o pulirla.



### PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di pulire la friggitrice **9**, staccare la spina **14** dalla presa di corrente.

### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

### 8.1 Filtraggio e conservazione del grasso/olio per friggere

- Dopo la frittura controllare la qualità del grasso/olio per friggere (vedere "Piccola guida basica alla frittura" a pagina 51).
- Se la qualità è ancora buona, filtrare il grasso o l'olio prima di conservarlo: versare il grasso/l'olio tiepido attraverso un colino su cui si è collocata della carta da cucina.
- Per conservare l'olio per friggere è meglio versarlo nella bottiglia originale e custodirlo ben chiuso in luogo buio e fresco.
- Il grasso per friggere lo si può riversare nel recipiente del grasso pulito oppure è possibile farlo indurire nella friggitrice chiusa e conservarlo in luogo possibilmente buio e fresco.

### 8.2 Smaltimento del grasso/olio per friggere

#### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare l'olio e il grasso per frittura in scoli o nel water, poiché può solidificarsi e causare otturazioni.

Smaltire immediatamente il grasso/l'olio di qualità difettosa (vedere "Piccola guida basica alla frittura" a pagina 51).

### 8.3 Pulizia

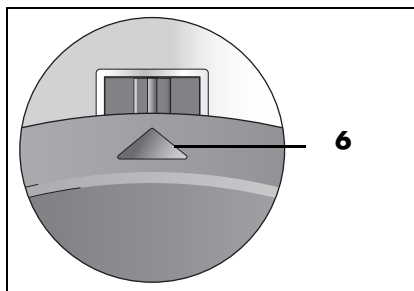
La friggitrice **9** (senza unità elettrica **10**), il recipiente del grasso **7**, il cestello **3**, il filtro del grasso **18** e il coperchio **1** possono essere puliti in lavastoviglie.

1. **Figura B:** estrarre il coperchio **1** dall'apparecchio tirandolo verso l'alto.
2. Sollevare il filtro del grasso **18** dalla rientranza del coperchio e staccarlo.
3. Estrarre l'unità elettrica **10** dall'apparecchio e scollegarla dall'apparecchio. Pulire l'unità elettrica **10** con un panno umido.
4. Estrarre il recipiente del grasso **7** svuotato dalla friggitrice **9** tirandolo verso l'alto.
5. Rimuovere quanto più grasso/olio possibile dal recipiente del grasso **7** con carta da cucina.
6. Mettere la friggitrice **9** (senza unità elettrica **10**), il recipiente del grasso **7**, il coperchio **1**, il filtro del grasso **18** e il cestello **3** nella lavastoviglie.

**NOTA:** è anche possibile lavare a mano questi pezzi con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.

7. Prima di mettere da parte i pezzi o di riutilizzarli, farli asciugare completamente.

8. Inserire il recipiente del grasso **7** nella friggitrice **9**. Allineare il segno **6** situato sul bordo posteriore del recipiente del grasso rispetto all'aiuto per il posizionamento.



9. Spingere l'unità elettrica **10** nell'apparecchio finché non si innesta.

### 8.4 Riutilizzo del grasso per friggere usato

1. Se si è conservato il grasso per friggere fuori della friggitrice **9**, fonderlo in una pentola (come per il grasso nuovo) prima di versarlo nella friggitrice.
2. Se si è conservato il grasso per friggere nella friggitrice **9**, ora bisogna riscaldarlo lentamente e con precauzione per evitare spruzzi.  
Lasciare la friggitrice con il grasso a temperatura ambiente per un momento, finché la friggitrice non ha assunto la temperatura ambiente.
3. Punzecchiare più volte con precauzione la superficie con una forchetta.
4. Inserire la spina **14** nella presa di corrente e impostare il termostato **24** su 150 °C.
5. Attendere che il grasso si sia sciolto completamente. Solo a questo punto impostare la temperatura di frittura con il termostato **24**.

### 8.5 Conservazione



#### PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

- Prima di mettere da parte i pezzi, farli asciugare completamente.
- Se si conserva il grasso per friggere nel recipiente del grasso **7**, chiudere il coperchio **1** e posizionare la friggitrice **9** in un luogo fresco e buio (vedere "Filtraggio e conservazione del grasso/olio per friggere" a pagina 57).
- Sbloccare la maniglia **5** tirando via il tasto **4** dalla friggitrice con il pollice. Poi abbassare la maniglia **5**.
- Custodire tutti gli accessori in luogo asciutto e al riparo dalla polvere.
- Avvolgere il cavo di collegamento con spina **14** e infilarlo nello scomparto **13** situato sul lato posteriore dell'apparecchio.

## 9. Sostituzione della batteria

### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Inserire la batteria facendo attenzione alla polarità indicata.

È necessaria una batteria di tipo LR1 130 1,5 V (inserita al momento della consegna).

1. Sollevare il timer **26** dalla rientranza e toglierlo dall'unità elettrica **10**.
2. Svitare le 4 viti del lato posteriore e togliere la copertura della batteria.
3. Sostituire la batteria. Inserire la batteria facendo attenzione alla polarità indicata (polo **+** verso l'alto).
4. Avvitare la copertura della batteria.
5. Inserire il timer **26** nella unità elettrica **10**.

## 10. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Euro-



pea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Non gettare batterie nei rifiuti domestici. Le batterie esaurite devono essere smaltite in modo adeguato. A tale scopo, servirsi degli appositi contenitori disponibili presso i negozi che vendono batterie o nei punti di raccolta municipali.

Le batterie e gli accumulatori, contrassegnati con le seguenti lettere, contengono, tra le altre sostanze, elementi nocivi come: Cd (cadmio), Hg (mercurio), Pb (piombo).

Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



### Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

## 11. Preparare le patatine fritte fresche in casa

### Come devono essere le patate

- Le patate dovrebbero avere una buccia compatta e non devono essere ancora germogliate.
- Usare patate farinose o che tengano molto bene la cottura.
- È preferibile che le patate non siano troppo piccole e che abbiano all'incirca le stesse dimensioni, poiché ciò facilita la preparazione.

1. Sbucciare le patate.
2. A seconda delle preferenze, tagliare le patate a strisce o a fette.
3. Prima di friggere le patate, lasciare in acqua per circa 1 ora.
4. Asciugare le patate, ad es. con uno straccio da cucina.
5. Primo ciclo di frittura: friggere le patate per circa 10 - 14 minuti a circa 150 °C.
6. Estrarre il cestello **3** dall'olio/dal grasso e, per lasciarlo sgocciolare, appenderlo con il supporto situato sotto la maniglia **5** al bordo anteriore del recipiente del grasso **7**.
7. Riscaldare l'olio/il grasso a circa 170 °C.
8. Secondo ciclo di frittura: a questo punto friggere nuovamente le patate per circa 3 - 4 minuti a circa 170 °C.
9. Concludere l'operazione di frittura al raggiungimento del grado di tostatura desiderato.

**NOTA:** le patatine surgelate vanno fritte una sola volta.

## 12. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



### PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause / Rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentazione di corrente è collegata?</li><li>• Verificare il collegamento.</li><li>• L'unità elettrica <b>10</b> è alloggiata correttamente nella friggitrice <b>9</b>?</li></ul>
L'apparecchio si è spento da solo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• È scattata la protezione contro il surriscaldamento (vedere "Protezione contro il surriscaldamento" a pagina 56)?</li><li>• L'unità elettrica <b>10</b> è alloggiata correttamente nella friggitrice <b>9</b>?</li></ul>
Gli alimenti da friggere non sono ancora pronti dopo il tempo indicato	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si è frita una grande quantità in una volta?</li><li>• Il grasso non si era ancora riscaldato alla temperatura consigliata?</li></ul>

Guasto	Possibili cause / Rimedi
Cattivo sapore degli alimenti da friggere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il grasso/l'olio è vecchio?</li> <li>• Si sono fritti prima nello stesso grasso alimenti dal sapore intenso (ad es. pesce)? Cambiare il grasso/l'olio o pulirli (vedere "Piccola guida basica alla frittura" a pagina 51).</li> </ul>
Generazione di fumo e odore intensi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il grasso/l'olio è vecchio o sporco oppure è penetrata umidità nel grasso/nell'olio? Cambiare il grasso/l'olio.</li> </ul>

### 13. Dati tecnici

Modello:	SFB 2000 A1
Tensione di rete:	230 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	2000 W
Livello di riempimento del recipiente del grasso:	<b>MIN:</b> circa 1,7 litri <b>MAX:</b> circa 2,3 litri
Batteria timer:	1x LR1 130 1,5 V ===

### Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata). Gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Materiali riciclabili: cartone (tranne il cartone ondulato)
	Corrente continua
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
<b>EASY CLEAN</b>	Facile da pulire

Con riserva di modifiche tecniche.

## **14. Garanzia della HOYER Handel GmbH**

Gentile cliente,  
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

### **Condizioni della garanzia**

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

### **Periodo di garanzia e diritti per i difetti**

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

### **Entità della garanzia**

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o di produzione.

### **Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.**

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

### **Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 329316\_1910** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.



- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e digitando il numero di articolo (IAN) **329316\_1910** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



## Centri assistenza

**IT** Assistenza Italia  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [hoyer@lidl.it](mailto:hoyer@lidl.it)

**CH** Assistenza Svizzera  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 329316\_1910**



## Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANIA