



DEEP FAT FRYER SFT 1900 A1

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

02/2024 ID: SFT 1900 A1_24_V1.2

NL

FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

DE AT

FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 451376_2310

NL

IAN 451376_2310

NL

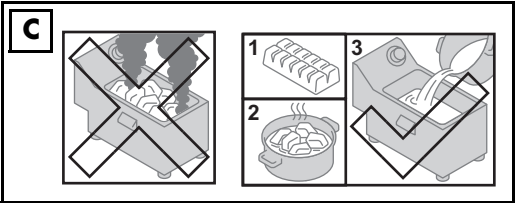
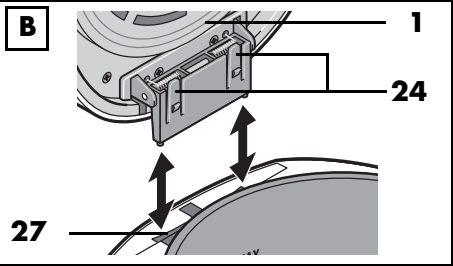
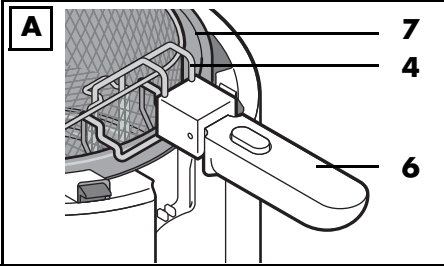
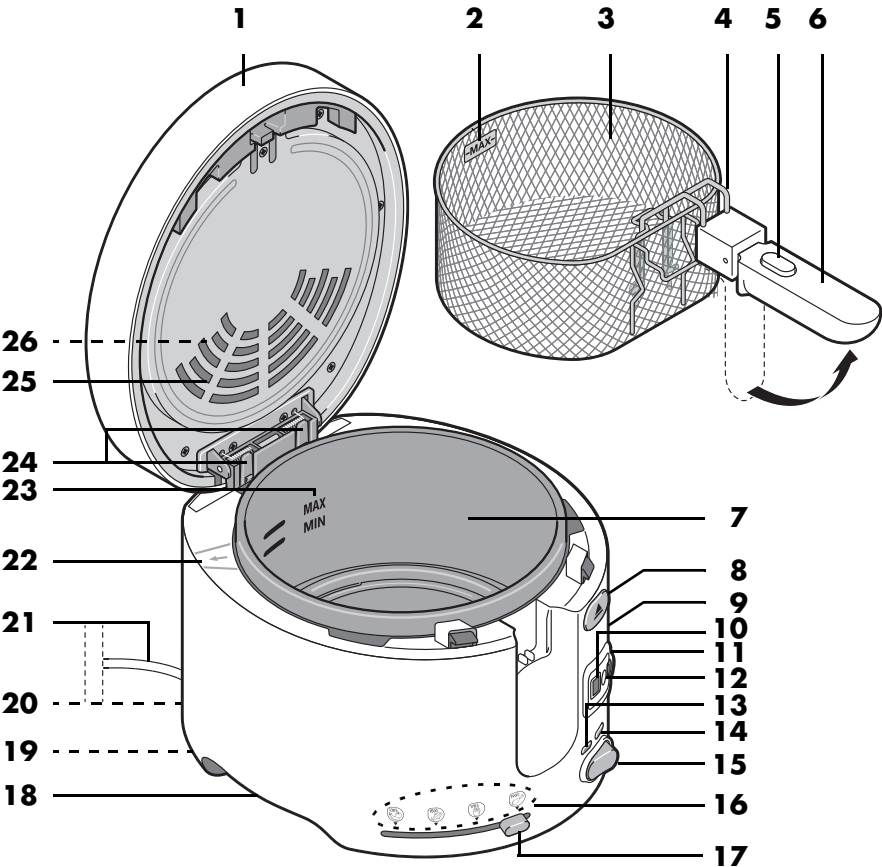


***Nederlands*..... 2**

***Deutsch*..... 24**



Overzicht / Übersicht



Inhoud

1. Overzicht	3
2. Correct gebruik	4
3. Veiligheidsinstructies	4
4. Leveringsomvang	9
5. Grondbeginselen van het frituren	10
6. Ingebruikname	12
7. Bediening	12
7.1 Plaatsen	12
7.2 Timer bedienen	12
7.3 Frituurvet toevoegen	12
7.4 Frituurolie/-vet verhitten	13
7.5 Frituren	13
7.6 Beveiliging tegen oververhitting	15
8. Reinigen en bewaren	15
8.1 Deksel verwijderen	15
8.2 Frituurvet/-olie filteren en bewaren	15
8.3 Frituurvet/-olie weggooien	16
8.4 Reinigen	16
8.5 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken	17
8.6 Bewaren	17
9. Batterij vervangen	18
10. Weggooien	18
11. Zelf verse patat maken	19
12. Problemen oplossen	19
13. Technische gegevens	20
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	20

1. Overzicht

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

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe frituurpan.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe frituurpan!

Symbolen op het apparaat



Dit symbool waarschuwt voor het aanraken van het hete oppervlak.



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

2. Correct gebruik

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

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

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

- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 15) in acht.
- ⊙ De timer werkt op een batterij LR1130 (1,5 V).
- ⊙ Let bij het plaatsen van de batterij op de juiste polariteit.
- ⊙ **EXPLOSGEVAAR!** Batterijen mogen niet worden opgeladen of met andere middelen worden gereactiveerd, niet worden gedemonteerd, niet in open vuur worden geworpen of worden kortgesloten.
- ⊙ De aansluitklemmen van de timer mogen niet worden kortgesloten.
- ⊙ Verwijder de batterijen uit de timer, wanneer u de timer gedurende langere tijd niet wilt gebruiken of wanneer de batterij helemaal leeg is. De batterij zou kunnen lekken en de timer beschadigen.
- ⊙ Stel batterijen niet bloot aan extreme omstandigheden, leg de timer bijv. niet op verwarmingselementen en stel ze niet bloot aan direct zonlicht. Anders bestaat er een verhoogd risico op lekkage.
- ⊙ Wanneer er batterijzuur is uitgelekt, moet u contact met huid, ogen en slijmvliezen voorkomen. Spoel de desbetreffende plaatsen bij contact met het zuur direct met veel schoon water en neem contact op met een arts.
- ⊙ Batterijen kunnen bij inslikken levensgevaarlijk zijn. Bewaar batterijen daarom op een onbereikbare plaats voor kleine kinderen. Wanneer er een batterij werd ingeslikt, moet direct contact worden opgenomen met een arts.
- ⊙ Nieuwe en gebruikte batterijen moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- ⊙ Wanneer u vermoedt dat de batterijen ingeslikt zouden kunnen zijn of in een lichaamsdeel terecht zouden kunnen zijn gekomen, moet u onmiddellijk medische hulp inschakelen.
- ⊙ Batterijen moeten na gebruik op verantwoorde wijze worden weggegooid.



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Gebruik de frituurpan nooit in lege toestand! Vul de binnenpan voor het inschakelen minimaal tot aan de markering **MIN** en maximaal tot aan de markering **MAX**.
- ⊙ Oud of vervuild frituurvet en -olie en ongeschikt vet en olie (bijv. margarine, boter of olijfolie) kunnen bij het verhitten vlam vatten.
Gebruik uitsluitend geschikt(e) olie en vet. De frituurpan moet altijd zorgvuldig gereinigd en bewaard worden en het frituurvet/de frituurolie moet tijdig vervangen worden (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 10).
- ⊙ Meng nooit verschillende vetten/oliën of oud(e) en nieuw(e) vet/olie.
- ⊙ Blus een vet- of oliebrand nooit met water, omdat dit een zogeheten vetexplosie veroorzaakt. Verstik de brand door het deksel op de frituurpan te leggen of de frituurpan met een blusdeken of wolten deken af te dekken.

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



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ **Heet vet en hete olie leiden tot ernstige brandwonden. De temperatuur is veel hoger dan die van kokend water.**
- ⊙ **Als er water in heet vet of hete olie druppelt, leidt dit tot gloeiend hete spatten.**
- ⊙ **Vermijd ieder contact met het hete vet/de hete olie of spatten.**
- ⊙ Beweeg of transporteer de frituurpan in geen geval met heet vet/hete olie.
- ⊙ Laat nooit water in het hete vet/de hete olie druppelen.
- ⊙ Frituurmanden en frituurproducten moeten droog zijn, wanneer deze aan het hete vet/de hete olie toegevoegd worden. Verwijder met name ijs en dooiwater van diepgevroren etenswaren.
- ⊙ Bedien de frituurpan uitsluitend met droge handen.

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



GEVAAR door uitglijden!

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



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voor-
doet,
... wanneer het apparaat of het
stroomsnoer beschadigd is;
... wanneer u het apparaat niet ge-
bruikt,
... voordat u het apparaat reinigt en
... bij onweer.
- ⊙ Sluit geen ander apparaat dat een
hoog verbruik heeft, aan op een stop-
contact in hetzelfde stroomcircuit. Zo
voorkomt u overbelasting van het elektri-
citeitsnet.
- ⊙ Sluit het apparaat niet op een meervou-
dig stopcontact aan. Er kan overbelas-
ting ontstaan.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het ap-
paraat aan, dit om gevaarlijke situaties
te voorkomen.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge
ondergrond staat.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete op-
pervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de
buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende rei-
nigingsmiddelen.

4. Leveringsomvang

- 1 frituurpan **9** inclusief deksel **1**
- 1 frituurmand **3**
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegre-
pen bij het apparaat)

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele acces-
soires.
- ⊙ Gebruik voor het frituren altijd een fri-
tuurmand.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof
antislipvoeten. Omdat meubels gecoat
zijn met een grote verscheidenheid aan
lakken en kunststoffen en met verschil-
lende onderhoudsmiddelen worden be-
handeld, kan niet volledig worden
uitgesloten dat sommige van deze stof-
fen bestanddelen bevatten die de kunst-
stof voeten aantasten en zacht maken.
Leg indien nodig een antislipmatje on-
der het apparaat.
- ⊙ Tijdens het gebruik kan het vet spatten.
Zet het apparaat daarom op een warm-
te- en vetbestendige ondergrond.
- ⊙ Frituurolie en -vet niet in de afvoer of in
het toilet gieten! Er kunnen verstoppin-
gen ontstaan doordat de olie of het vet
uithardt.

5. Grondbeginselen van het frituren

Vorbereiding van de levensmiddelen

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

Frituurtijd- en temperatuur

- Voor een lekker en gezond resultaat dient u zich bij de keuze van de temperatuur en de frituurtijd strikt aan de voorschriften op de verpakking te houden.
- Frituur altijd kleine hoeveelheden.
- De frituurmand **3** mag niet hoger worden gevuld dan tot de **MAX**-markering **2**. Als u meer etenswaren toevoegt, daalt de vettemperatuur tijdens het frituren te sterk, waardoor het frituren langer duurt en de etenswaren meer vet opnemen.
- Bij het frituren van zetmeelhoudende levensmiddelen (bijv. aardappel- en graanproducten) kan acrylamide worden gevormd. Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u hoge temperaturen (boven 170 °C) en te sterke bruinkleuring

te vermijden. Bij temperaturen boven 175 °C wordt er duidelijk meer acrylamide gevormd.

Welke oliën en vetten zijn geschikt?

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

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

Gebruikt vet bewaren

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

- In goede omstandigheden kan het vet enkele weken bewaard worden.

Frituurtabel

Levensmiddel	Temp. (ca.)	Tijd (ca. minuten)
Groente	130 °C	5 - 8
Vis (vers)	150 °C	5 - 7
Uienringen	170 °C	3 - 4
Patat frites (vers)	170 °C	11 - 16
Patat frites (diepgevroren, max. 500 g)	volgens de instructies van de fabrikant	
Visfilet (diepgevroren)	190 °C	5 - 7
Kippenbouten (vers)	190 °C	12 - 14
Kipnuggets (diepgevroren)	190 °C	4 - 5

Bijsmaken uit de olie/het vet filteren

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

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

1. Verhit de olie/het vet tot ca. 150 °C.
2. Doe 2 dunne sneetjes brood of een beetje peterselie in de frituurmand.
3. Zet de frituurmand **3** in de frituurpan en sluit het deksel **1**.
4. Wacht tot de olie/het vet niet meer borrelt en haal dan de frituurmand uit de frituurpan. De olie/het vet heeft nu normaal gesproken weer haar/zijn eigen smaak terug.

Slecht vet herkennen

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

Wat te doen met oud frituurvet?

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

6. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle accessoires voorhanden en onbeschadigd zijn.
- **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 15).
- Plaats het apparaat op een droog, vlak antislipmatje. Verder moet de ondergrond hittebestendig zijn en mag niet door hete vetspatten worden beschadigd.

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

7. Bediening

7.1 Plaatsen



BRANDGEVAAR/GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Steek de stekker **21** pas in het stopcontact, zodra de binnenpan **7** ten minste tot de markering **MIN 23** met olie of gesmolten vet gevuld is.
- ⊙ Alle delen van de frituurpan moeten volledig droog zijn, wanneer u het apparaat gebruikt.
- ⊙ Plaats de frituurpan uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet brandbaar werkblad.
- ⊙ Gebruik de frituurpan niet onder kasten of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Het apparaat mag nooit direct onder een wandcontactdoos geplaatst worden.
- ⊙ Houd rond de frituurpan een vrije ruimte van minstens 50 cm aan.

7.2 Timer bedienen

Stel de voorgeschreven frituurtijd in op de timer **11**. Als de tijd is verstreken, hoort u het alarm van de timer.

Frituurtijd instellen

- Druk 1x op de toets **12**: timer inschakelen, **00** verschijnt op het display
- Druk opnieuw kort op de toets **12**: minuten instellen
- Houd de toets **12** ingedrukt: snel verloop

Countdown

Ongeveer ca. 3 seconden na de laatste druk op de toets is de timer **11** geactiveerd. U herkent de geactiveerde timer aan de knipperende weergave. Eerst worden de minuten weergegeven; bij de laatste minuut worden seconden weergegeven.

- Houd de toets **12** ingedrukt: alarmtijd resetten
- Druk bij het klinken van het alarm kort op toets **12**: alarmgeluid wordt uitgeschakeld

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een alarm en knippert **00** op het display **10**. Het alarm wordt na korte tijd herhaald. Ongeveer 30 seconden na het einde van het alarm schakelt de timer **11** uit.

7.3 Frituurvet toevoegen



BRANDGEVAAR/GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ In vloeibare toestand moet de vulhoogte van het frituurvet/de frituurolie tussen de markeringen **MIN** en **MAX 23** op de binnenzijde van de binnenpan **7** liggen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend geschikte frituuroliën of -vetten (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 10).

1. U hebt ca. 1,6 (**MIN**) tot 2,1 (**MAX**) liter frituurolie nodig of ca. 1,5 (**MIN**) tot 1,7 (**MAX**) kg vast frituurvet.
2. Vast frituurvet dient u eerst in een pan te doen en langzaam op een laag vuur te laten smelten. Giet het pas daarna voorzichtig in de binnenpan **7** van de frituurpan **9**.

7.4 Frituurolie/-vet verhitten



GEVAAR voor brandwonden!

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

1. Sluit het deksel **1**. Dit moet stevig vastklikken.
2. Steek de stekker **21** in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
3. Zet de temperatuurregelaar **17** evt. op de laagste temperatuurtrap.
4. Zet de in-/uitschakelknop **O/I 15** van het apparaat op **I** om het apparaat in te schakelen. Het controlelampje voor de werking **13** brandt.
5. Stel met de temperatuurregelaar **17** de gewenste temperatuur in.
 - Op de verpakking van de levensmiddelen vindt u de aanbevelingen voor de temperatuur en frituurtijd.
 - Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt het controlelampje voor de temperatuur **14**.

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

De gegevens over de temperatuur treft u aan op de verpakkingen van de levensmiddelen,

de frituurtabel (zie "Frituurtabel" op pagina 11) of in de vermelde temperaturen **16** op het apparaat.

Symbool op het apparaat / temperatuur	Levensmiddelen
	Groente
	Vis (vers)
	Patat frites (vers)
	Kippenbouten (vers) / kipnuggets (diepgevroren)

AANWIJZINGEN:

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

7.5 Frituren

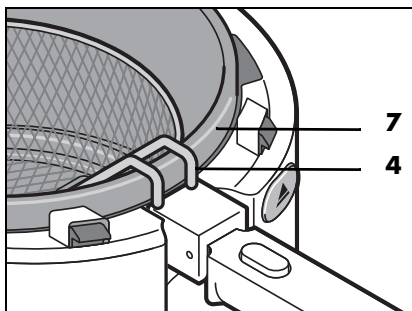


BRANDGEVAAR!/GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat nooit water in het hete frituurvet/de hete frituurolie druppelen.
- ⊙ De frituurmand **3** en de etenswaren moeten droog zijn.
- ⊙ Bedien het apparaat uitsluitend met droge handen.

- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de openingen in het deksel **26**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Doe de etenswaren niet in de frituurmand **3** wanneer deze boven de hete olie hangt. Kleine stukjes kunnen in de olie vallen en spatten veroorzaken.
- ⊙ Beweeg de frituurpan **9** in geen geval zolang deze nog heet is!

1. Druk op de toets voor het verstellen van de greep **5** op de frituurmand **3** en klap de greep **6** uit.
2. Doe de etenswaren in de frituurmand **3**. De frituurmand **3** mag maximaal tot aan de markering **MAX 2** gevuld worden.
3. Wanneer het controlelampje voor de temperatuur **14** brandt, drukt u op de toets voor het openen van het deksel **8** en opent u het deksel **1**.
4. Plaats nu de frituurmand **3** voorzichtig in de olie. Daarbij moeten de metalen beugels van de greep **4** op de rand van de binnenpan **7** zitten.



5. Sluit het deksel **1**. Dit moet stevig vastklikken.
6. Bij het frituren worden de levensmiddelen heel snel gaar. Houd u zo nauwkeurig mogelijk aan de aanbevolen frituurtijden.
7. Wanneer het gefrituurde product gaar is, drukt u op de toets voor het openen van het deksel **8** en opent u het deksel **1**.
8. **Afbeelding A:** verwijder de frituurmand **3** uit de olie/het vet en haak

deze voor het afdruppelen met de metalen beugel van de greep **4** op de voorste rand van de binnenpan **7**.

9. Wanneer het vet afgedruppeld is, doet u de levensmiddelen in een schaal of in iets soortgelijks.
10. Als u nog andere etenswaren wilt frituren, stelt u eventueel een andere temperatuur in.
11. Laat het apparaat voor elk frituurproces opwarmen tot het controlelampje voor de temperatuur **14** weer brandt.
12. Wanneer u klaar bent met frituren, schuift u de temperatuurregelaar **17** naar de laagste temperatuurtrap.
13. Zet de in-/uitschakelknop **O/I 15** van het apparaat op **O** om het apparaat uit te schakelen. Het controlelampje voor de werking **13** en het controlelampje voor de temperatuur **14** doven.
14. Trek de stekker uit het stopcontact **21** en laat het apparaat afkoelen.

7.6 Beveiliging tegen oververhitting

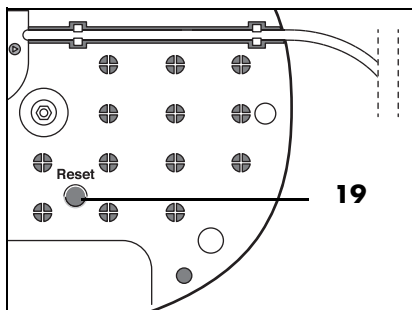


GEVAAR voor brandwonden!

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

De frituurpan is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting die het apparaat bij oververhitting automatisch uitschakelt. In dat geval springt de toets **Reset 19** er aan de onderkant van het apparaat uit.

1. Stel de temperatuur lager in en trek de stekker **21** uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat op kamertemperatuur afkoelen.
3. Druk de toets **Reset 19** er aan de onderkant van de frituurpan **9** weer in.



4. Wacht enkele minuten en steek dan de stekker **21** weer in het stopcontact en stel vervolgens de gewenste temperatuur in.

8. Reinigen en bewaren



GEVAAR voor brandwonden!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **21** uit het stopcontact, voordat u de frituurpan **9** reinigt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

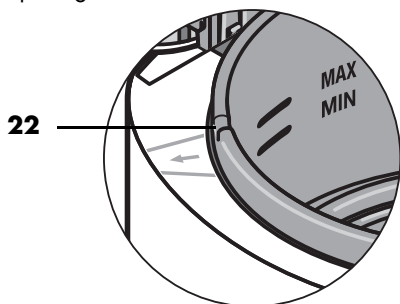
8.1 Deksel verwijderen

1. Druk op de toets voor het openen van het deksel **8**.
2. **Afbeelding B:** druk op de kleine vergrendelingen **24** aan het deksel **1**. Trek het deksel **1** tegelijkertijd naar boven uit de uitsparing voor de dekselhouder **27**.
3. Nadat het deksel **1** gereinigd en volledig gedroogd is (zie "Reinigen" op pagina 16), plaatst u het weer in de uitsparing voor de dekselhouder **27**, zodat het aan beide kanten vastklikt.

8.2 Frituurvet/-olie filteren en bewaren

- Controleer de kwaliteit van het frituurvet/ de frituurolie na ieder frituurproces (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 10).
- Als de kwaliteit nog goed is, filtert u het vet/de olie voor het bewaren: giet het lauwwarme vet/de lauwwarme olie door een met keukenpapier beklede zeef.

- Gebruik voor het gieten de uitschenkuit-sparing **22**.



- Frituurolie kunt u het best in de originele, goed gesloten verpakking bewaren op een koele en donkere plaats.
- Frituurvet kunt u terug in de gereinigde binnenpan gieten of in de gesloten frituurpan laten uitharden en zo donker en koel mogelijk bewaren.

8.3 Frituurvet/-olie weggooien

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

Vet/olie met kwaliteitsgebreken moet onmiddellijk weggegooid worden (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 10).

8.4 Reinigen

Frituurmand en deksel reinigen

De frituurmand **3** en het deksel **1** kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Wanneer u het deksel **1** in de vaatwasmachine reinigt, wordt tegelijkertijd de in het deksel geïntegreerde vetfilter **25** gereinigd.

1. Zet het deksel **1** en de frituurmand **3** in de vaatwasmachine.

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

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

Binnenpan en frituurpan reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ De binnenpan **7** is vast in de frituurpan **9** geïntegreerd en mag **niet** in de vaatwasser gereinigd worden. De frituurpan **9** mag niet in water ondergedompeld worden en moet tegen water beschermd worden.

1. Verwijder met keukenpapier zo veel mogelijk vet/olie uit de leeggemaakte binnenpan **7**.
2. Veeg de binnenpan **7** en de behuizing van de frituurpan **9** met een vochtige doek met mild afwasmiddel af. Let erop dat er geen water in de behuizing binnendringt.
3. Wis meerdere keren met een vochtige doek met schoon water na.
4. Laat alle delen volledig drogen, voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

8.5 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken

1. Wanneer u het frituurvet buiten de frituurpan **9** bewaard hebt, smelt u het (zoals bij vers vet) in een pan, voordat u het in de frituurpan doet.
2. Wanneer u het frituurvet in de frituurpan **9** bewaard hebt, moet het slechts langzaam en voorzichtig verhit worden om spatten te voorkomen.
Laat de frituurpan met het vet enige tijd bij kamertemperatuur staan, tot het vet de kamertemperatuur aangenomen heeft.
3. Prik met een vork meerdere keren voorzichtig in het oppervlak.
4. Steek de stekker **21** in het stopcontact en zet de temperatuurregelaar **17** op 130 °C.
5. Wacht tot het vet volledig gesmolten is. Stel pas dan met de temperatuurregelaar **17** de frituurtemperatuur in.

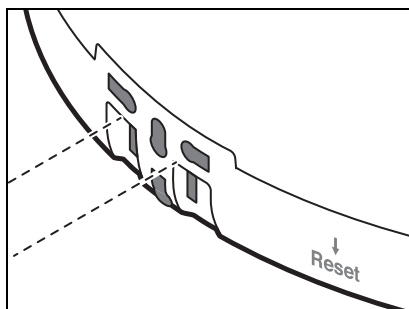
8.6 Bewaren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.

- Laat alle delen volledig drogen, voordat u ze opbergt.
- Steek de stekker **21** in de houder **20** achter het apparaat dat daarvoor is voorzien.



- Wanneer u vast frituurvet in de binnenpan **7** bewaart, sluit u het deksel **1** en zet u de frituurpan **9** op een koele, donkere plaats (zie "Frituurvet/-olie filteren en bewaren" op pagina 15).
- Druk op de toets voor het verstellen van de greep **5** en klap de greep **6** in.
- Bewaar alle accessoires op een droge, stofvrije plaats.

9. Batterij vervangen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

U hebt een batterij nodig van type LR1130 1,5 V (bij levering geplaatst).

1. Druk de kleine hendel aan de zijkant van de timer **11** iets in de richting van de timer en trek deze vervolgens uit de frituurpan **9**.
2. Draai de 4 schroefjes aan de achterzijde los en verwijder het batterijdeksel.
3. Vervang de batterij. Let bij het plaatsen van de batterij op de juiste polariteit (+-pool naar boven).
4. Schroef het batterijdeksel vast.
5. Plaats de timer **11** in de frituurpan **9**.

10. Weggoaien

Batterijen mogen niet met het huisvuil worden meegegeven.

Lege batterijen moeten op de juiste wijze worden afgevoerd. Voor dit doel zijn in

winkels die toestellen met bat-

terijen verkopen en bij de gemeentereiniging vergaarbakken beschikbaar voor het afvoeren van batterijen.

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



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

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

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



Dit recyclingsymbool markeert

bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling

help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

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

11. Zelf verse patat maken

Goede aardappelen voor patat

- De aardappelen moeten een vaste schil hebben en mogen niet kiemen.
 - Gebruik melige of overwegend vastkokende aardappelen.
 - De aardappelen mogen niet te klein zijn en moeten ongeveer dezelfde grootte hebben. Dit vergemakkelijkt de verwerking.
1. Schil de aardappelen.
 2. U kunt de aardappelen naargelang uw voorkeur in stukjes of in schijfjes snijden.
 3. Leg de aardappelen voor het frituren ca. 1 uur in water.
 4. Droog de aardappelen af, bijv. met een vaatdoek.
 5. Voorbakken: frituur de aardappelen gedurende ca. 10 tot 14 minuten op ca. 150 °C.
 6. **Afbeelding A:** neem de frituurmand **3** uit de olie/het vet en hang deze met de houder onder de greep **6** op de voorste rand van de binnenpan **7**, zodat het vet kan afdruppen.
 7. Verhit de olie/het vet tot ca. 170 °C.
 8. Afbakken: frituur de aardappelen nogmaals gedurende 3 - 4 minuten op ca. 170 °C.
 9. Beëindig het bakproces als de gewenste bruinkleuring bereikt is.

AANWIJZING: diepvriespatat moeten slechts één keer gefrituurd worden.

12. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen werking	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Het apparaat is vanzelf uitgeschakeld	• Werd de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 15)?
De te frituren producten zijn na de aanbevolen tijd nog niet gaar	• Hebt u een grotere hoeveelheid in één keer gefrituurd? • Had het vet de aanbevolen temperatuur nog niet bereikt?
De gefrituurde etenswaren hebben een slechte smaak	• Is het vet/de olie te oud? • Heeft u eerder levensmiddelen met een sterke smaak (bijv. vis) in hetzelfde vet gefrituurd? Vervang het vet/de olie of reinig de (zie "Grondbegeginselfen van het frituren" op pagina 10).
Sterke rooken geurontwikkeling	• Is het vet/de olie oud, vervuild of is er vocht in het vet/de olie terechtgekomen? Vervang het vet/de olie.

13. Technische gegevens

Model:	SFT 1900 A1
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1900 W
Vulhoogte binnenpan:	MIN: ca. 1,6 liter MAX: ca. 2,1 liter

Gebruikte symbolen

	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

14. Garantie van HOYER Handel GmbH

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 451376_2310** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **451376_2310** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 451376_2310



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Inhalt

1. Übersicht	25
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	26
3. Sicherheitshinweise	26
4. Lieferumfang	31
5. Kleines 1x1 des Frittierens	31
6. Inbetriebnahme	33
7. Bedienung	34
7.1 Aufstellen	34
7.2 Timer bedienen	34
7.3 Frittierfett einfüllen	34
7.4 Frittieröl/-fett aufheizen	35
7.5 Frittieren	36
7.6 Überhitzungsschutz	37
8. Reinigen und Aufbewahren	37
8.1 Deckel abnehmen	37
8.2 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren	38
8.3 Frittierfett/-öl entsorgen	38
8.4 Reinigen	38
8.5 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden	39
8.6 Aufbewahren	39
9. Batterie austauschen	40
10. Entsorgen	40
11. Frische Pommes selber machen	41
12. Problemlösung	42
13. Technische Daten	42
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	43

1. Übersicht

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

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!

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.

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.

WARNING! 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.

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.
- ⊙ 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 Fernwirkssystem 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 37).
- ⊙ Der Timer wird mit einer Batterie LR1 130 (1,5 V) betrieben.
- ⊙ Beachten Sie beim Einlegen der Batterie die richtige Polarität.
- ⊙ **EXPLOSIONSGEFAHR!** Batterien dürfen nicht geladen oder mit anderen Mitteln reaktiviert, nicht auseinandergenommen, ins Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden.
- ⊙ Die Anschlussklemmen des Timers dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- ⊙ Entfernen Sie die Batterie aus dem Timer, wenn Sie den Timer längere Zeit nicht benutzen wollen oder wenn die Batterieleistung erschöpft ist. Die Batterie könnte auslaufen und den Timer beschädigen.
- ⊙ Setzen Sie Batterien keinen extremen Bedingungen aus, legen Sie z. B. den Timer 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 können beim Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie deshalb Batterien für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden.
- ⊙ Neue und gebrauchte Batterien sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Wenn Sie vermuten, die Batterie könnte verschluckt oder in irgendeinen Teil des Körpers gelangt sein, suchen Sie unverzüglich medizinische Hilfe auf.
- ⊙ Batterien müssen nach dem Gebrauch ordnungsgemäß entsorgt werden.



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 31).
- ⊙ Mischen Sie niemals verschiedene Fette/Öle oder altes und neues Fett/Öl.
- ⊙ Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand niemals mit Wasser, weil dies zur sogenannten Fettexplosion führt. Ersticken Sie den Brand, indem Sie den Deckel

auf die Fritteuse setzen oder mit einer Löschdecke oder Wolldecke.

- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Fritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Benutzen Sie die Fritteuse nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf, da die entstehende Hitze zu Schäden an der elektrischen Installation führen kann.
- ⊙ Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen, damit diese kein Feuer fangen können.
- ⊙ Betreiben Sie die Fritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ **Heißes Fett und Öl führt zu schlimmen Verbrennungen, da es deutlich heißer ist als kochendes Wasser.**
- ⊙ **Wenn Wasser in heißes Fett oder Öl tropft, führt dies zu explosionsartigen Verpuffungen.**
- ⊙ **Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Fett/Öl oder Spritzern.**
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen die Fritteuse mit heißem Fett/Öl.
- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Fett/Öl tropfen.
- ⊙ Frittierkörbe 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.

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**
- 1 Frittierkorb **3**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

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 Frittiergut ab bzw. entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln das Eis.
- Tiefkühlkost sollte vor dem Frittieren angeaut 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 Frittiergut 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 Frittiergut zugeben, sinkt die Fett-Temperatur beim Zugeben zu stark ab, der Frittiervorgang dauert länger und das Frittiergut 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)
Gemüse	130 °C	5 - 8
Fisch (frisch)	150 °C	5 - 7
Zwiebelringe	170 °C	3 - 4
Pommes frites (frisch)	170 °C	11 - 16
Pommes frites (tiefgekühlt, max. 500 g)	nach Angaben des Herstellers	
Fischfilet (tiefgekühlt)	190 °C	5 - 7
Hähnchenschenkel (frisch)	190 °C	12 - 14
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 Altfette abgeben.

6. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 37).
- 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. Bedienung

7.1 Aufstellen



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **21** erst dann in die Steckdose, wenn der Fettbehälter **7** mindestens bis zur Markierung **MIN 23** 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 **11** stellen Sie die vorgegebene Frittierzeit ein. Bei Erreichen der abgelaufenen Zeit ertönt der Alarm des Timers.

Einstellen der Frittierzeit

- Taste **12** 1x drücken: Timer einschalten, 00 erscheint im Display
- Taste **12** wiederholt kurz drücken: Minuten einstellen
- Taste **12** gedrückt halten: schneller Vorlauf

Countdown

Ungefähr 3 Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist der Timer **11** aktiviert. Den aktivierten Timer erkennen Sie an der blinkenden

Anzeige. Erst werden die Minuten angezeigt; beim Anbrechen der letzten Minute werden Sekunden angezeigt.

- Taste **12** gedrückt halten: Alarmzeit zurücksetzen
- Taste **12** bei Ertönen des Alarms kurz drücken: Alarmton wird abgeschaltet

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm und 00 blinkt im Display **10**. Der Alarm wird nach kurzer Zeit wiederholt. Ungefähr 30 Sekunden nach Ende des Alarms schaltet sich der Timer **11** aus.

7.3 Frittierfett einfüllen



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Im flüssigen Zustand muss die Füllhöhe des Frittierfettes/-öles zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX 23** an der Innenseite des Fettbehälters **7** liegen.
- ⊙ Verwenden Sie nur geeignete Frittieröle oder -fette (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 31).

1. Sie benötigen ca. 1,6 (**MIN**) bis 2,1 (**MAX**) Liter Frittieröl oder ca. 1,5 (**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 **21** in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.
3. Stellen Sie ggf. den Temperaturregler **17** auf die niedrigste Temperaturstufe.
4. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 15** des Gerätes auf **I**, um das Gerät einzuschalten. Die Betriebs-Kontrollleuchte **13** leuchtet.
5. Stellen Sie mit dem Temperaturregler **17** 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 **14**.

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

Die Angaben für die Temperatur entnehmen Sie den Verpackungen der Lebensmittel, der Frittiertabelle (siehe "Frittiertabelle" auf Seite 32) oder den Temperaturangaben **16** am Gerät.

Symbol am Gerät / Temperatur	Lebensmittel
	Gemüse
	Fisch (frisch)
	Pommes frites (frisch)
	Hähnchenschenkel (frisch) / Chicken Nuggets (tiefgekühlt)

HINWEISE:

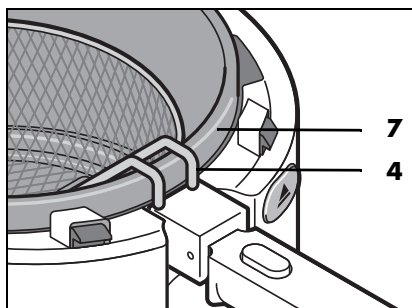
- Die Temperaturangaben sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack kann die Temperatur abweichen.
- Setzen Sie den Frittierkorb **3** erst dann in die Fritteuse **9** ein, wenn Sie die Lebensmittel zum Frittieren ins heiße Fett geben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

7.5 Frittieren



BRANDGEFAHR! / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Frittierfett/-öl tropfen.
 - ⊙ Frittierkorb **3** und Frittiergut müssen trocken sein.
 - ⊙ Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
 - ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Öffnungen im Deckel **26** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
 - ⊙ Das Frittiergut nicht in den Frittierkorb **3** geben, wenn dieser über dem heißen Öl hängt. Kleinteile können in das Öl fallen und zu Spritzern führen.
 - ⊙ Bewegen Sie auf keinen Fall die Fritteuse **9**, solange sie noch heiß ist!
-
1. Drücken Sie die Taste zum Verstellen des Griffs **5** am Frittierkorb **3** und klappen Sie den Griff **6** aus.
 2. Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb **3**. Der Frittierkorb **3** darf maximal bis zur Markierung **MAX 2** gefüllt werden.
 3. Wenn die Temperatur-Kontrollleuchte **14** leuchtet, drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **8** und öffnen den Deckel **1**.
 4. Senken Sie nun den Frittierkorb **3** vorsichtig in das Öl. Dabei müssen die Metallbügel des Griffs **4** auf dem Rand des Fettbehälters **7** liegen.
 5. Schließen Sie den Deckel **1**. Er muss fest einrasten.
 6. Beim Frittieren garen die Lebensmittel sehr schnell. Halten Sie sich möglichst genau an die empfohlenen Frittierzeiten.
 7. Wenn das Frittiergut fertig gegart ist, drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **8** und öffnen den Deckel **1**.
 8. **Bild A:** Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus dem Öl/Fett heraus und setzen Sie diesen zum Abtropfen mit dem Metallbügel des Griffs **4** auf den vorderen Rand des Fettbehälters **7**.
 9. Wenn das Fett abgetropft ist, geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder Ähnliches.
 10. Für weitere Frittiergänge stellen Sie gegebenenfalls eine andere Temperatur ein.
 11. Lassen Sie das Gerät vor jedem Frittiergang aufheizen, bis die Temperatur-Kontrollleuchte **14** wieder leuchtet.
 12. Wenn Sie das Frittieren beenden, schieben Sie den Temperaturregler **17** auf die niedrigste Temperaturstufe.
 13. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 15** des Gerätes auf **O**, um das Gerät auszuschalten. Die Betriebs-Kontrollleuchte **13** und die Temperatur-Kontrollleuchte **14** erlöschen.
 14. Ziehen Sie den Netzstecker **21** und lassen Sie das Gerät abkühlen.



7.6 Überhitzungsschutz

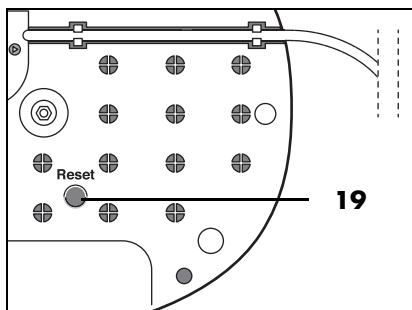


GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ 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 19** auf der Geräteunterseite heraus.

1. Regeln Sie die Temperatur herunter und ziehen Sie den Netzstecker **21**.
2. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen.
3. Drücken Sie die Taste **Reset 19** auf der Unterseite der Fritteuse **9** wieder ganz hinein.



4. Warten Sie einige Minuten, bis Sie den Netzstecker **21** 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 **21** aus der Steckdose, bevor Sie die Fritteuse **9** reinigen.

WARNUNG vor Sachschäden!

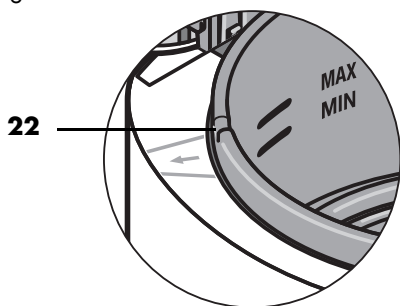
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

8.1 Deckel abnehmen

1. Drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **8**.
2. **Bild B:** Drücken Sie auf die kleinen Arretierungen **24** am Deckel **1**. Ziehen Sie den Deckel **1** gleichzeitig nach oben aus der Vertiefung für die Deckelhalterung **27** heraus.
3. Nachdem der Deckel **1** gereinigt und vollständig getrocknet ist (siehe "Reinigen" auf Seite 38), setzen Sie ihn wieder in die Vertiefung für die Deckelhalterung **27** ein, sodass er auf beiden Seiten einrastet.

8.2 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren

- Überprüfen Sie nach jedem Frittieren die Qualität des Frittierfettes/-öles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 31).
- Ist die Qualität noch gut, filtern Sie das Fett/Öl vor dem Aufbewahren: Gießen Sie das lauwarme Fett/Öl durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb.
- Verwenden Sie zum Ausgießen die Ausgießmulde **22**.



- 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.

8.3 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 31).

8.4 Reinigen

Frittierkorb und Deckel reinigen

Der Frittierkorb **3** und der Deckel **1** können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Wenn Sie den Deckel **1** in der Spülmaschine reinigen, wird gleichzeitig der im Deckel integrierte Fettfilter **25** gereinigt.

1. Geben Sie den Deckel **1** 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.

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

Fettbehälter und Fritteuse reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Der Fettbehälter **7** ist fest in der Fritteuse **9** integriert und darf **nicht** in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Fritteuse **9** darf nicht in Wasser getaucht werden und muss vor Wasser geschützt werden.

1. Entfernen Sie mit Küchenkrepp so viel Fett/Öl wie möglich aus dem entleerten Fettbehälter **7**.
2. Wischen Sie den Fettbehälter **7** und das Gehäuse der Fritteuse **9** mit einem feuchten Lappen mit mildem Spülmittel ab.
Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
3. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Lappen mit klarem Wasser nach.
4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen oder erneut benutzen.

8.5 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 **21** in die Steckdose und schieben Sie den Temperaturregler **17** auf 130 °C.
5. Warten Sie, bis das Fett komplett geschmolzen ist. Erst dann stellen Sie mit dem Temperaturregler **17** die Frittier-temperatur ein.

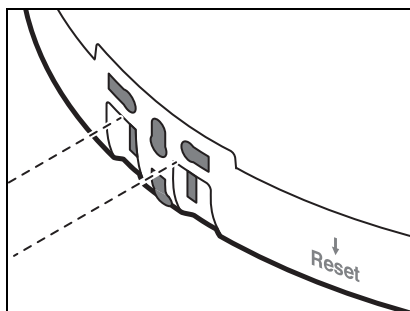
8.6 Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

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

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen.
- Stecken Sie den Netzstecker **21** in die dafür vorgesehene Aufnahme **20** hinten am Gerät.



- 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 38).
- Drücken Sie die Taste zum Verstellen des Griffs **5** und klappen Sie den Griff **6** ein.
- Bewahren Sie alle Zubehörteile an einem trockenen, staubfreien Ort auf.

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. Drücken Sie den kleinen Hebel an der Seite des Timers **11** etwas in Richtung Timer und ziehen diesen anschließend aus der Fritteuse **9** heraus.
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 **11** in die Fritteuse **9** ein.

10. Entsorgen

Vor dem Entsorgen entnehmen Sie die Batterie. 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. Die eingelegte Batterie ist vom Typ LR1130. Sie enthält Zink-Manganoxid.



Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile.



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.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

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. **Bild A:** Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus dem Öl/Fett heraus und hängen Sie diesen zum Abtropfen mit der Halterung unter dem Griff **6** auf den vorderen Rand des Fettbehälters **7**.
 7. Heizen Sie das Öl/Fett auf ca. 170 °C auf.
 8. Zweiter Frittierdurchgang: Frittieren Sie die Kartoffeln nun erneut für 3 - 4 Minuten bei ca. 170 °C.
 9. Beenden Sie den Frittiervorgang, wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

HINWEIS: Tiefgefrorene Pommes frites müssen nur einmal frittiert werden.

12. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.
Gerät hat sich von allein abgeschaltet.	Wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 37)?
Frittiergut nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	- Haben Sie eine größere Menge auf einmal frittiert? - War das Fett noch nicht auf die empfohlene Temperatur aufgeheizt?
Schlechter Geschmack des Frittiergutes	- Ist das Fett/Öl alt? - Haben Sie vorher Lebensmittel mit starkem Geschmack in dem selben Fett (z. B. Fisch) frittiert? Wechseln Sie das Fett/Öl aus oder reinigen Sie es (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 31).
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	Ist das Fett/Öl alt, verschmutzt oder ist Feuchtigkeit ins Fett/Öl gelangt? Wechseln Sie das Fett/Öl aus.

13. Technische Daten

Modell:	SFT 1900 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1900 W
Füllhöhe Fettbehälter:	MIN: ca. 1,6 Liter MAX: ca. 2,1 Liter

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.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

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, 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: 451376_2310** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **451376_2310** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de



AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at



CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 451376_2310



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND