

SILVERCREST®



www.tidi-service.com



HOYER Handel GmbH
Taskoprustraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Status of information · Informationernes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:
07/2018 ID: SEF 2300 D3_1B_V1.1

DEEP FAT FRYER SEF 2300 D3

GB **IE** **NL** **CY**
DEEP FAT FRYER
Operating instructions

FR **BE**
FRITEUSE
Mode d'emploi

GR **CY**
ΦΡΙΤΕΖΑ
Οδηγία χρήσης

DK
FRITURE
Betjeningsvejledning

NL **BE**
FRITEUSE
Gebruiksaanwijzing

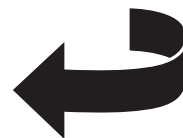
DE **AT** **CH**
FRITTEUSE
Bedienungsanleitung

IAN 301414

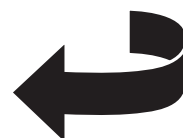
GB **IE** **NL** **DK** **NI** **BE** **CY**

IAN 301414

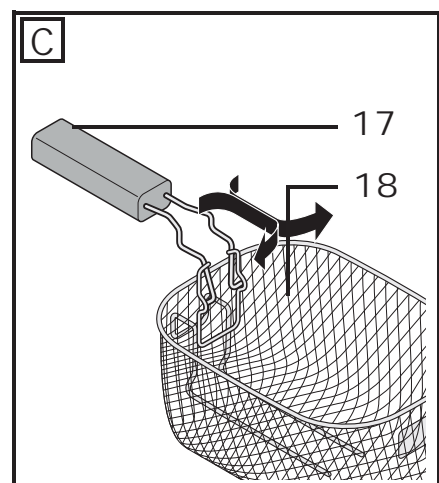
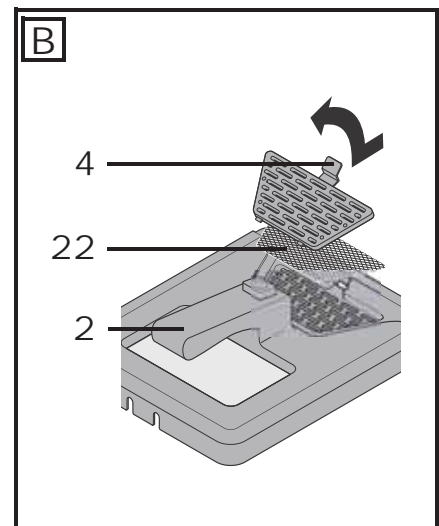
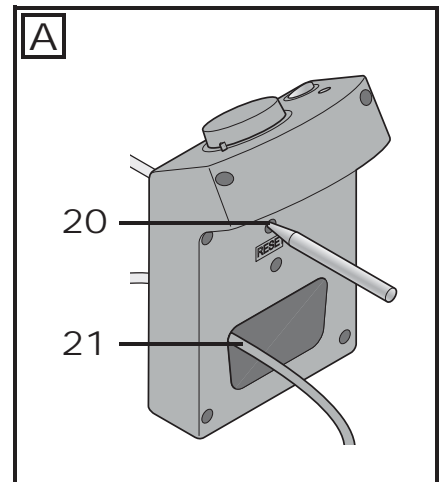
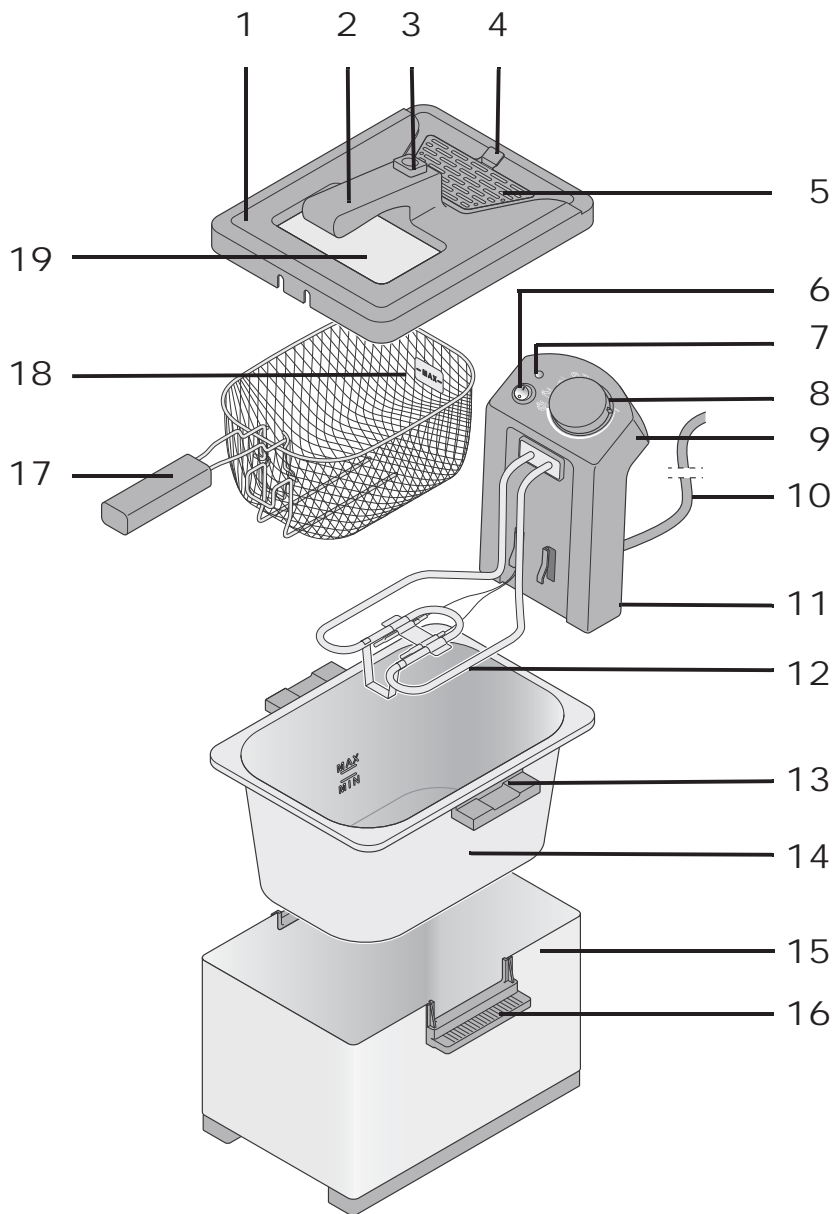
GB **IE** **NL** **DK** **NI** **BE** **CY** **FR** **DE**



<i>English</i>	2
<i>Dansk</i>	20
<i>Français</i>	36
<i>Nederlands</i>	56
Ελληνικά	74
<i>Deutsch</i>	92



**Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht /
Επισκόπηση / Übersicht**



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	4
4. Items supplied	8
5. The basics of frying	8
6. How to use	10
7. Assembling the device	11
7.1 Assembling the frying basket	11
7.2 Assembling the fryer	11
8. Operation	11
8.1 Setting up	11
8.2 Filling in the frying fat	11
8.3 Heating the frying oil/fat	12
8.4 Frying	12
8.5 Overheating protection	13
9. Cleaning	13
9.1 Filtering and storage of frying fat/oil	14
9.2 Disposal of frying fat/oil	14
9.3 Cleaning	14
9.4 Re-using used frying fat	15
10. Disposal	15
11. Home-made fresh French-fried potatoes	15
12. Troubleshooting	16
13. Technical specifications	16
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	17

1. Overview

- 1 Lid
- 2 Handle of the lid
- 3 Button for closing and opening the lid
- 4 Lever of grease filter cover
- 5 Grease filter cover
- 6 On/off switch
- 7 Temperature control lamp
- 8 Temperature controller
- 9 Control element
- 10 Power cable with mains plug
- 11 Base unit
- 12 Heating elements
- 13 Handle of the oil container
- 14 Oil container
- 15 Housing
- 16 Handle of the housing
- 17 Handle of the frying basket
- 18 Frying basket
- 19 Inspection window
- 20 RESET button
- 21 Cable compartment
- 22 Grease filter

Thank you for your trust! **2. Intended purpose**

We congratulate you on your new fryer.

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

- Thoroughly read these operating instructions prior to initial commissioning.
- Above all, observe the safety instructions!
- The device should only be used as described in these operating instructions.
- Keep these operating instructions for information purposes.
- If you pass the device on to someone else, please include these operating instructions. The operating instructions are a part of the product.

We hope you enjoy using your new fryer!

The fryer is intended for cooking food in hot oil or fat at a temperature of up to max. 190 °C. The fryer is designed for private, domestic use. The fryer may only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



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

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

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

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

Symbols on your device



This symbol warns you against touching the hot surface.




Please observe the information in these instructions. Read these instructions before you use the device.



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

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children aged between 0 and 8 years. This device may be used by children aged 8 years or above if they are permanently supervised. This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting risks.
- ⊙ Keep children under the age of 8 away from the device and the power cable.
- ⊙ The cleaning and maintenance by the user may not be performed by children.
- ⊙ Place the device in a stable position by using the handles, in order to prevent the hot liquid from spilling.
- ⊙ The control element of the base unit, the lid, the power cable, and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
-  ⊙ Do not touch any hot parts of the device such as the inspection window. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the grease filter. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ This device is intended for use in households and in applications similar to households, such as ...
 - ... in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
 - ... on agricultural estates;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 13).



DANGER for children

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



DANGER to and from pets and livestock

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



FIRE HAZARD

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

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



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Hot fat and oil results in serious burns because it is significantly hotter than boiling water.
- ⊙ If water drips into hot fat or oil, then this will lead to explosive deflagrations.
- ⊙ Avoid any contact with hot fat/oil or splashes of fat or oil.
- ⊙ Under no circumstances move or transport the fryer when containing hot fat/oil.
- ⊙ Never let water drip into the hot fat/oil.
- ⊙ The frying basket and the food to be fried must be dry when they are put into the hot fat/oil. In particular, in case of deep-frozen food any ice sticking there to or melt water should be removed.
- ⊙ The fryer should only be operated with dry hands.
- ⊙ The frying basket, the handle, and the lid should not be immersed in water or any other liquids before use.
- ⊙ Make sure that all parts of the fryer are absolutely dry before they are used. Even small amounts of residual water

may lead in combination with the heated fat/oil to explosive deflagrations.

- ⊙ The lid should be kept closed during heating and frying.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the grease filter. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not touch any hot parts of the device such as the inspection window. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ After frying, the fryer should cool down for at least 1 to 2 hours before you empty the oil container and clean the device.



DANGER of slipping

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ Protect the heating unit from moisture, dripping and water splashes.
- ⊙ Do not use the device in the open air or near vessels filled with water, e.g. sinks.
- ⊙ If the heating unit has fallen into water, remove the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.
- ⊙ Never touch the heating unit with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Extension cables must be designed for a minimum of 10 ampere.
- ⊙ Lay the power cable and any extension cable such that nobody can step on

them, get caught on them, or trip over them.

- ⊙ Before connecting the device, check that the temperature controller is set to the MIN marking.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible earthed wall socket with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device has not been completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... if the device or the power cable is damaged;
 - ... when you are not using the device;
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not connect another device with a high power consumption to a wall socket on the same circuit. This way you will avoid overloading the mains power supply.
- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the device.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Use the original accessories only.
- ⊙ The frying basket should always be used when frying.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Splashes of fat may occur during operation. You should therefore place the device on a surface that is resistant to both heat and grease.
- ⊙ Frying oil and fat should not be discharged into drains or the toilet! The oil or fat solidifies so that the drains may be clogged.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Be careful when handling the grease filter. It can easily be damaged by squeezing or cracking.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

- 1 Base unit 11 (control element 9 and heating elements 12)
- 1 Housing 15
- 1 Lid of the oil container 1 with a grease filter 22
- 1 Oil container 14
- 1 Frying basket 18
- 1 Handle of the frying basket 17
- 1 Operating instructions

5. The basics of frying

Preparation of the food

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

Frying time and frying temperature

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

Which types of oil and fat are suitable?

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

- For this fryer, we recommend to use liquid frying oil. If you would like to use solid frying fat, you should first melt it slowly in a pan at a low temperature and then pour it into the fryer. By doing so, you prevent the device from overheating and the fat from splashing.
- The fat or oil must tolerate high temperatures during frying. Be careful that the fat/oil may be heated at least up to 200 °C.
- The fats should have only a very low water content. The water evaporates when heated, and the fat starts splattering.
- Oils, which are rich in polyunsaturated fatty acids, are very healthy when used in salads, but they are not suitable for frying, because they do not have the thermal stability required.
- Butter, margarine, and olive oil are not suitable.
- Coconut oil or palm oil, for example, are very suitable.
- Different types of fat or oil should never be mixed!

Storage of used oil

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

Frying table

Food	Temperature (approx.)	Time (minutes)
Vegetables	130 °C	5 - 8
Chicken legs	170 °C	15 - 25
Chicken wings	170 °C	7 - 15
Chicken breast fillet	170 °C	8 - 18
French-fried potatoes (fresh)	170 °C	10 - 15
French-fried potatoes (deep-frozen)	according to the manufacturer's specifications	
Pork cutlet, breaded	170 °C	15 - 25
Fish fillet (deep-frozen)	190 °C	7 - 15

Getting rid of unwanted flavours from the oil/fat

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

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

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

How to recognise bad fat

- If in the appearance of the fat you use you identify one of the following, you better replace it completely:
 - pungent, bad smell;
 - bad taste of the fried food;
 - brown, stiff deposits;
 - foam formation during heating;
 - heavy smoke formation already at low temperatures.

What to do with the old fat?

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Frying oil and fat should not be discharged into drains or the toilet! The oil or fat solidifies so that the drains may be clogged.
-

- Fat and oil may be disposed of in the domestic waste in customary household quantities.
- Do not put the fat/oil directly into the wheelie bin, but put it beforehand into the original packaging or a plastic bag.
- You can also take the fat/oil to a designated collection point for used fats.

6. How to use

- Remove all packing material.
 - Check whether all accessories are present and undamaged.
 - Wash the heating elements 12, the housing 15, the oil container 14, the frying basket 18, and the handle 17 of the frying basket with warm water and a mild detergent, and then dry all parts very thoroughly.
 - Wipe off the lid 1 and the control element 9 with a slightly damp cloth.
 - Place the device on a dry, level, non-slip surface. This surface should also be heat-resistant and not be damaged by splashes of hot fat.
-

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

7. Assembling the device

7.1 Assembling the frying basket

- Figure C: press the metal brackets on the handle 17 and put their ends into the small eyes on the inside of the frying basket 18. The rods of the handle are positioned under the metal hooks at the top of the basket.

7.2 Assembling the fryer



DANGER of burns!
Risk of electric shock!

- ⊙ All parts must be dry and undamaged.
-
1. Put the oil container 14 into the housing 15.
 2. Insert the base unit 11 at the designated place on the housing. Let the rails of the base unit 11 just slide into the openings on the housing 15.
 3. The basket 18 and the handle 17 should only be put into the fryer, when oil and food have already been filled in (see "Frying" on page 12).

8. Operation

8.1 Setting up



FIRE HAZARD!

- ⊙ The mains plug 10 should only be put into the wall socket after the oil container 14 has been filled with oil or melted fat at least up to the MIN marking.
-
- All parts of the fryer must be completely dry, when you use the device.
 - Put the fryer on a stable, flat, non-slip, dry, and non-inflammable work surface.
 - Do not use the fryer under wall units and not near to any curtains, paper or any similar inflammable objects.
 - Do not place the device directly under a wall socket.
 - Keep a distance of at least 50 cm on all sides.

8.2 Filling in the frying fat



FIRE HAZARD / DANGER of burns!

- ⊙ The level of the frying fat/oil in its liquid state must be between the MIN and MAX markings on the inside of the oil container 14.
 - ⊙ Only fats and oils which are suitable for frying should be used (see "The basics of frying" on page 8).
-
1. Approx. 3.3 (MIN) to 4.0 (MAX) litres of frying oil or approx. 4 kg of solid frying fat are required.
 2. Solid frying fat should first be put into a pan and melted slowly at a low temperature. Only then it should be poured carefully into the oil container 14 of the fryer.

8.3 Heating the frying oil/fat







DANGER of burns!

- ⊙ Do not touch any hot parts of the device such as the inspection window 19.

1. Close the lid 1. To do this, you press and hold the button 3 on the top of the handle 2 of the lid.
2. Put the lid 1 on the oil container 14 and release the button 3.
3. Insert the mains plug 10 into a readily accessible earthed wall socket whose voltage matches the voltage stated on the rating plate.
4. Set the desired temperature by using the temperature controller 8.
 - On the packaging of the food you will find recommendations for the temperature and frying time.
 - The temperature control lamp 7 lights up until the set temperature is reached.
 - When the device is heating again, the temperature control lamp 7 will light up again.

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

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

Symbol on the device / temperature	Food
	Prawns
	Chicken
	French-fried potatoes (fresh)
	Fish

NOTE: the temperatures indicated are approximate values. The temperature may vary depending on the texture, size, and quantity of the food, as well as your taste.

8.4 Frying



FIRE HAZARD / DANGER of burns!

- ⊙ You should never let water drip into the hot frying fat/oil.
- ⊙ The frying basket 18 and the food to be fried must be dry.
- ⊙ The device should only be operated with dry hands.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the grease filter cover 5. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not put the food to be fried into the frying basket 18 while it is hanging over the hot oil. Small pieces might fall into the oil and lead to splashes.
- ⊙ In no event the fryer should be moved as long as it is still hot!

1. Fill the food to be fried into the frying basket 18. The frying basket 18 may not be filled more than up to the MAX marking.
2. When the control lamp 7 goes out, press the button 3 for opening the lid, and lift the lid 1 off.
3. Now, carefully lower the frying basket 18 into the oil.
4. Press and hold the button 3 on the handle 2 and put the lid on the oil container 14.
5. Watch the frying process through the inspection window 19. The food cooks very quickly when being fried. Please observe the recommended frying times as precisely as possible.
6. When the fried food is ready, press the button 3 for opening the lid, and lift the lid 1 off.
7. Take the frying basket 18 out of the oil/fat and hang it with the mount under the handle 17 on the front edge of the oil container 14 for dripping off.
8. When the fat has dripped off, put the food into a bowl or the like.
9. For additional frying processes, another temperature must be set, if applicable.
10. Prior to each frying process, the device should be given time to heat up until the temperature control lamp 7 has gone out again.
11. When you finish frying, switch the temperature controller 8 to MIN.
12. Pull out the mains plug 10 and allow the device to cool.

8.5 Overheating protection

Figure A: the fryer is equipped with an overheating protection which ensures that the device will automatically be switched off in case of any overheating. In this case the button RESET 20 is released.

1. Lower the temperature and pull out the mains plug 10.
2. Allow the device to cool down to room temperature.
3. Press the button RESET 20 on the back of the base unit 11 fully to engage it, e.g. with a pencil.
4. Wait a few minutes before you connect the mains plug 10 again with the mains and set the desired temperature.

9. Cleaning



DANGER of burns!

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



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug 10 from the wall socket before cleaning the fryer.
- WARNING!** Risk of material damage!
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

1. Press the button 3 for releasing the lid, and lift the lid 1 off.
2. Put the lid 1 into a sink or on a kitchen towel.

9.1 Filtering and storage of frying fat/oil

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

9.2 Disposal of frying fat/oil

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Frying oil and fat should not be discharged into drains or the toilet! The oil or fat solidifies so that the drains may be clogged.

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

9.3 Cleaning

Cleaning the frying basket, handle, and oil container

NOTE: the frying basket 18 and its handle 17, as well as the oil container 14 can be cleaned in the dishwasher.

1. Press the metal brackets on the handle 17 together and pull them out of the

eyes on the frying basket 18. Remove the handle.

2. Pour the melted fat out of the oil container 14.
3. Wash the frying basket 18, the handle 17, and the oil container 14 by hand with very warm water and a mild detergent.
4. Rinse with clear water.
5. Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Cleaning the lid, base unit, and housing of the oil container

NOTE: the lid 1, the base unit 11, and the housing 15 must not be cleaned in the dishwasher.

1. Wipe off the lid 1, the control element 9 of the base unit, and the housing 15 with a damp cloth and a mild detergent. Be careful that no water penetrates into the lid and the control element.
2. Wash the heating elements 12 of the base unit with very warm water and a mild detergent.
3. Rinse with clear water.
4. Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Cleaning the grease filter

Figure B: the grease filter 22, which is located in the lid, should be cleaned from time to time.

1. Press the lever of the grease filter cover 4 towards the handle 2 and lift the grease filter cover off.
2. Take the grease filter 22 out.
3. Clean the grease filter 22 in very warm water with some mild detergent.
4. Rinse with clear water.
5. Let the grease filter dry completely before you insert it again.

Storage

- Before you put the fryer away, all parts must be completely dry.
- Assemble the parts again if you do not want to store the frying fat in the oil container 14.

9.4 Re-using used frying fat

1. If you stored the frying fat outside of the fryer, it should be melted first (as with fresh fat) in a pan, before you fill it into the fryer.
2. If you stored the frying fat in the fryer, it must now be heated slowly and carefully in order to avoid any splashes. Let the fryer and the fat stand for a while at room temperature, until the fat has reached room temperature.
3. A fork should carefully be punched several times into the surface.
4. Put the mains plug 10 into the wall socket and set the temperature controller at a temperature of 130 °C.
5. Wait until the fat is melted completely. Only then the temperature controller 8 should be set at the frying temperature.

10. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

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

11. Home-made fresh French-fried potatoes

That's how the potatoes should be

- The potatoes should have a firm skin and not yet have sprouted.
 - Floury or mainly waxy potatoes should be used.
 - The potatoes should not be too small and be of approximately the same size. This facilitates the processing.
1. Peel the potatoes.
 2. Cut the potatoes into stripes or slices, depending on your wishes.
 3. Put the potatoes in water for approx. 1 hour before frying.
 4. Dry the potatoes, e.g. with a paper towel.
 5. First frying process: The potatoes should be fried for approx. 10 - 14 minutes at a temperature of approx. 150 °C.
 6. Take the frying basket 18 out of the oil/fat and hang it with the mount under the handle 17 on the front edge of the oil container 14 for dripping off.
 7. Heat the oil/fat up to a temperature of approx. 170 °C.
 8. Second frying process: The potatoes should now be fried again for approx. 3 - 4 minutes at a temperature of approx. 170 °C.
 9. Finish the frying process as soon as the desired browning level has been reached.

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

12. Troubleshooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • Has the overheating protection been triggered? (see "Overheating protection" on page 13).
The device switched off by itself	<ul style="list-style-type: none"> • Has the overheating protection been triggered? Press the RESET 20 button (see "Overheating protection" on page 13).
The food to be fried is not yet ready after the recommended frying time	<ul style="list-style-type: none"> • Have you tried to fry a larger quantity all at once? • Had the fat not been heated sufficiently so that the recommended temperature has not been reached?
Bad taste of the fried food	<ul style="list-style-type: none"> • Is the fat/oil old? • Has food with a strong flavour been fried before in the same fat (e.g. fish)? Replace the fat/oil.

Fault	Possible causes / Action
Heavy formation of smoke and smell	<ul style="list-style-type: none"> • Is the fat/oil old, dirty, or has moisture gotten into the fat/oil? Replace the fat/oil.

13. Technical specifications

Model:	SEF 2300 D3
Mains voltage:	230 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	2300 W

Symbols used

	Certified Safety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

14. *Warranty of the HOYER Handel GmbH*

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number IAN: 301414 and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by telephone or email.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



Service Centre



Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: hoyer@lidl.ie



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt



Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 301414



Supplier

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

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

GERMANY

Indhold

1. Oversigt	21
2. Brug i overensstemmelse med formålet	22
3. Sikkerhedsanvisninger	22
4. Leveringsomfang	26
5. Hvad man bør vide om friturestegning	26
6. Ibrugtagning	28
7. Samling	28
7.1 Samling af frituregryden	28
7.2 Samling af frituregryden	28
8. Betjening	29
8.1 Opstilling	29
8.2 Påfyldning af friturefedt	29
8.3 Opvarmning af fritureolie/-fedt	29
8.4 Friturestegning	30
8.5 Overophedningsbe skyttelse	30
9. Rengøring	31
9.1 Filtrering og opbevaring af friturefedt/-olie	31
9.2 Bortskaffelse af friturefedt/-olie	31
9.3 Rengøring	31
9.4 Genanvendelse af brugt friturefedt	32
10. Bortskaffelse	32
11. Fremstil selv friske pommes	33
12. Problemløsning	33
13. Tekniske data	34
14. HOYER Handel GmbHs garanti	34

1. *Oversigt*

- 1 Låg
- 2 Greb til låget
- 3 Knap til påsætning og åbning af låget
- 4 Greb til fedtfilterafdækning
- 5 Fedtfilterafdækning
- 6 On-/Off-kontakt
- 7 Temperatur-kontrollampe
- 8 Temperaturregulator
- 9 Kontrolpanel
- 10 Tilslutningsledning med netstik
- 11 Basisenhed
- 12 Varmeelementer
- 13 Greb til fedtbeholderen
- 14 Fedtbeholder
- 15 Hus
- 16 Greb til huset
- 17 Greb til friturekurven
- 18 Friturekurv
- 19 Kontrolvindue
- 20 RESET – knap
- 21 Kabelrum
- 22 Fedtfilter

Mange tak for din tillid!

Vi ønsker dig tillykke med din nye frituregryde.

For en sikker brug af produktet og for at lære alle funktioner at kende:

- Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem, før apparatet tages i brug første gang.
- Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!
- Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.
- Opbevar denne betjeningsvejledning til senere brug.
- Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er del af produktet.

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye frituregryde!

2. Brug i overensstemmelse med formålet

Frituregryden er beregnet til stegning af fødevarer i varm olie eller fedt ved en temperatur op til maks. 190 °C.

Frituregryden er designet til den private husholdning. Frituregryden må kun bruges indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG! Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

ANVISNING! forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Symboler på apparatet



Dette symbol advarer mod berøring af varme flader.




Bemærk informationerne i denne vejledning. Læs denne vejledning, inden du benytter apparatet.



Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke bruges af børn, der er mellem 0 og 8 år gamle. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover, når de er under konstant opsyn. Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn af en voksen.
- ⊙ Placer apparatet i en stabil stilling med håndtagene, så man undgår at spilde den meget varme væske.
- ⊙ Basisenhedens kontrolpanel, låget, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
-  ⊙ Rør ikke apparatets varme dele som f.eks. kontrolvinduet. Tag kun fat i frituregryden med grebet.
- ⊙ Under friturestegningen slipper der varm damp ud af fedtfilteret. Undgå dampen.
- ⊙ Dette apparat er beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningsrelaterede anvendelser, som eksempelvis ...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre erhvervsmæssige områder;
 - ... i landbrugsejendomme;
 - ... af gæster på hoteller, moteller og andre boligfaciliteter;
 - ... i morgenmadspensioner.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Vær opmærksom på kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 31).



FARE for børn

- ⊙ Sørg for, at børn aldrig kan trække den varme frituregryde ned (f.eks. i netkablet). Skoldninger forårsaget af varmt fedt er livsfarlige!
- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.



BRANDFARE

- ⊙ Brug aldrig frituregryden tom! Fyld fedtbeholderen op hver gang, før du tilslutter den, til mindst markeringen MIN og til højst markeringen MAX.
- ⊙ Gammelt eller forurenede friturefedt og -olier og uegnet fedt og olier (som f.eks. margarine, smør eller olivenolie) kan selvantænde ved opvarmningen. Brug kun egnede olie- og fedttyper. Sørg for omhyggelig rengøring og opbevaring og rettidig udskiftning af friturefedtet/-olien (se "Hvad man bør vide om friturestegning" på side 26).
- ⊙ Bland aldrig forskellige fedt-/olietyper eller gammelt og nyt fedt/olie.
- ⊙ Sluk aldrig en fedt- eller oliebrand med vand, da dette kan føre til såkaldte fedt-eksplosioner. Kvæl ilden, ved at lægge låget på frituregryden eller med et brandtæppe eller uldtæppe.
- ⊙ Før altid opsyn med frituregryden under stegningen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.

- ⊙ Brug ikke frituregryden under overskabe og ikke i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Placer ikke apparatet umiddelbart under en stikkontakt i væggen, da den opstående kraftige varme kan føre til skader på den elektriske installation.
- ⊙ Hold en afstand på mindst 50 cm til andre genstande, så disse ikke kan komme i brand.
- ⊙ Brug udelukkende frituregryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke brændbar arbejdsflade, for at forhindre at frituregryden vælter eller glider til siden.



FARE for forbrændingsskade

- ⊙ Varmt fedt og olie fører til alvorlige forbrændinger, da disse er betydeligt varmere end kogende vand.
- ⊙ Når vand drypper ned i varmt fedt eller olie, fører dette til eksplosionsagtige eksplosioner.
- ⊙ Undgå enhver kontakt med det varme fedt/olie eller stænk.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder frituregryden med varmt fedt/olie.
- ⊙ Lad aldrig vand dryppe ned i det varme fedt/olie.
- ⊙ Friturekurven og madvarerne til friturestegning skal være tørre, når de kommer i det varme fedt/olie. Sørg især for at fjerne vedhængende is eller kondensvand fra dybfrosne madvarer.
- ⊙ Betjen kun frituregryden med tørre hænder.
- ⊙ Dyp før brug ikke friturekurven, grebet og låget i vand eller andre væsker.
- ⊙ Vær helt sikker på, at alle frituregrydens dele er helt tørre, før du tager dem i brug. Selv små vandrester kan med det opvarmede fedt/olie føre til eksplosionsagtige forbrændinger.
- ⊙ Lad låget være lukket under opvarmningen og friturestegningen.

- ⊙ Under friturestegningen slipper der varm damp ud af fedtfilteret. Undgå dampen.
- ⊙ Rør ikke apparatets varme dele som f.eks. kontrolvinduet. Tag kun fat i frituregryden med grebet.
- ⊙ Lad frituregryden køle af efter friturestegningen i mindst 1 til 2 timer, før du tømmer fedtbeholderen og rengør apparatet.



FARE for at glide

- ⊙ Undgå olie-/fedtstænk på gulvet. Der er fare for at glide!



FARE for elektrisk stød pga. fugtighed

- ⊙ Beskyt varmeenheden mod fugtighed, dråbe- eller stænkvand.
- ⊙ Brug ikke apparatet udendørs og ikke i nærheden af beholdere fyldt med vand, fx håndvaske.
- ⊙ Skulle varmeenheden alligevel en gang være faldet i vandet, skal du straks trække netstikket ud af stikkontakten, først derefter tages apparatet ud af vandet. Benyt i dette tilfælde ikke apparatet mere, men få det eftersat på et specialværksted.
- ⊙ Undlad at berøre varmeenheden med våde hænder.



FARE for elektrisk stød

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Forlængerledninger skal være beregnet til mindst 10 ampere.
- ⊙ Anbring tilslutningsledningen og i givet fald også forlængerledningen sådan, at ingen kan træde på dem, blive hængende i dem eller snuble over dem.
- ⊙ Før du tilslutter apparatet, skal du forvisse dig om, at temperaturregulatoren står på markeringen MIN.

- ⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Selv når der er slukket, er apparatet ikke skilt fuldstændigt fra lysnettet. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud.
- ⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke klemmes inde eller trykkes.
- ⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... hvis apparatet eller netkablet er beskadiget,
... hvis du ikke bruger apparatet,
... før du rengør apparatet og
... ved tordenvejr.
- ⊙ Tilslut ikke noget andet apparat med højt effektforbrug til en stikkontakt fra samme strømkreds. Herved undgås en overbelastning af strømnettet.
- ⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.
- ⊙ For at undgå risici, må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.

ADVARSEL mod materielle skader

- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Brug altid friturekurven til friturestegningen.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler er overfladebehandlet med mangfoldige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber

og opbløder plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

- ⊙ Under driften kan der forekomme fedtstænk. Stil derfor apparatet på et varmebestandigt og fedtresistent underlag.
- ⊙ Kom ikke fritureolie og -fedt i afløb eller i toilettet! Ved hærkning kan det resultere i forstoppelser.
- ⊙ Sørg for, at underlaget under apparatet er tørt.
- ⊙ Håndtér fedtfilteret forsigtigt. Det kan nemt blive beskadiget, hvis det bliver trykket sammen, eller der trækkes i det.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme flader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.

4. Leveringsomfang

1 basisenhed 11 (kontrolpanel 9 og varmeelementer 12)

1 hus 15

1 låg til fedtbeholderen 1 med fedtfilter 22

1 fedtbeholder 14

1 friturekurv 18

1 greb til friturekurven 17

1 betjeningsvejledning

5. Hvad man bør vide om friturestegning

Forberedelse af fødevaren

- Alle fødevarer skal være så tørre som muligt til friturestegningen, da vand forbrænder eksplosionsagtigt, når det kommer i varmt fedtstof. Tør madvarerne til friturestegning af, hhv. fjern is fra frosne fødevarer.
- Dybfrossen mad bør optøs før friturestegningen, da fødevaren så vil optage mindre fedt. Fjern så meget vand og is som muligt, før du kommer fødevaren i frituregryden.
- Kød, fisk og grønsager bør skæres i små stykker.
- Vær ved panerede fødevarer opmærksom på, at panaden sidder så fast som muligt på fødevaren til friturestegningen. Panade, der løsner sig ved friturestegningen, forurener fedtstoffet.

Friturestegetid og -temperatur

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat, bør du ved valg af temperaturen og friturestegetiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Frituresteg kun små mængder på én gang.
- Friturekurven bør ikke fyldes mere op end til MAX markeringen. Hvis du tilsætter flere madvarer til friturestegning, falder fedttemperaturen ved tilsætningen stærkt, fritureprocessen varer længere, og madvaren til friturestegning optager mere fedt.
- Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. Undgå høje temperaturer (over 170 °C) og stærk bruning for at holde dannelsen af akrylamid så lille som muligt. Ved temperaturer på over 175 °C danner der sig tydeligt mere akrylamid.

Hvilke olier og fedtstoffer er egnede?

Der findes et stort udbud af fedtstoffer. Men til friturestegning er alle fedtstoffer og olier egnede.

- Vi anbefaler til denne frituregryde at bruge flydende fritureolie. Hvis du vil bruge fast friturefedt, skal du først smelte det langsomt i en gryde ved lav temperatur og derefter fylde det over i frituregryden. Således forhindrer du en overophedning af apparatet samt fedtstænk.
- Fedtet eller olien skal kunne tåle høje temperaturer ved friturestegningen. Vær opmærksom på, om fedtet/olien kan opvarmes til mindst 200 °C.
- Fedtstofferne må kun have en lille vandandel. Vandet fordamper ved opvarmningen, og fedtet sprøjter.
- Olier, der er rige på flere umættede fedtsyrer, er meget sunde ved anvendelse i salater, men er ikke egnede til friturestegning, da de ikke har den nødvendige varmemestabilitet.
- Smør, margarine og olivenolie er ikke egnede.
- Velegnet er for eksempel kokosfedt eller palmeolie.
- Bland aldrig forskellige fedt- hhv. oliesorter!

Opbevaring af brugt fedt

- Forureninger af fedtet under friturestegningen forkorter holdbarheden. Hæld derfor fedtet, der skal gemmes, gennem en si med et stykke køkkenrulle efter hver fritureproces, så det renses for grove urenheder.
- Lys og ilt skader fedtet. Derfor skal det opbevares mørkt, køligt og tørt i en tæt lukket beholder.
- Under gode betingelser kan fedtet opbevares nogle uger.

Friturestegetabel

Fødevarer	Temp. (ca.)	Tid (minutter)
Grønsager	130 °C	5 - 8
Kyllingelår	170 °C	15 - 25
Kyllingevinger	170 °C	7 - 15
Hønsbrystfilet	170 °C	8 - 18
Pommes frites (friske)	170 °C	10 - 15
Pommes frites (dybfrosne)	ifølge producentens angivelser	
Kotelet, paneret	170 °C	15 - 25
Fiskefilet (dybfrossen)	190 °C	7 - 15

Således filtrerer du fremmed smag fra olien/fedt

Nogle fødevarer, f.eks. fisk taber væske ved friturestegningen. Denne absorberes af olien/fedt og ændrer dér lugten og smagen. Denne smag bliver derefter afgivet til den næste fødevarer, som bliver friturestegt i denne olie/fedt.

Med et enkelt trick kan du mindske eller endda helt fjerne den fremmede smag.

1. Opvarm olien/fedt til ca. 150° C.
2. Kom 2 tynde skiver brød eller lidt persille i friturekurven.
3. Kom friturekurven i frituregryden og luk låget.
4. Vent, til olien/fedt ikke koger mere, og tag derefter friturekurven op. Oliens/fedtet bør nu igen have sin egen smag.

Erkend dårligt fedt

- Hvis du ved dit fedt konstaterer et af følgende punkter, bør fedtet fuldstændigt udskiftes:
 - skarp, dårlig lugt;
 - dårlig smag i den friturestegte fødevarer;
 - brunt, hårdt bundfald;
 - skumdannelse ved opvarmningen;
 - kraftig røgdannelse allerede ved lave temperaturer.

Hvor gør jeg af det gamle fedt?

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Kom ikke fritureolie og -fedt i afløb eller i toilettet! Ved hærkning kan det resultere i forstoppelser.

- Fedt og olie i normale husholdningsmængde kan kommes i husholdningaffaldet.
- Kom ikke fedt/olie direkte i skraldespanden, men fyld det i den originale emballage eller i en plastikpose.
- Du kan aflevere fedtet/olien på et indsamlingssted for gamle fedtstoffer.

6. Ibrugtagning

- Fjern emballagen fuldstændigt.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Vask varmeelementerne 12, huset 15, fedtbeholderen 14, friturekurven 18 og grebet 17 til friturekurven med varmt vand og et mildt opvaskemiddel og tør alle dele grundigt af.
- Tør låget 1 og kontrolpanelet 9 af med en let fugtet klud.
- Stil apparatet på et tørt, jævnt og skridsikkert underlag. Desuden skal underlaget være varmebestandigt og må ikke blive beskadiget af varme fedtstænk.

ANVISNING: ved den første brug kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montage midlerne på varmeelementet, det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

7. Samling

7.1 Samling af frituregryden

- Fig. C: tryk metalhanken på grebet 17 sammen og sæt enderne ind i de små øskner på indersiden af friturekurven 18. Grebets stænger ligger under metalkroge foroven i kurven.

7.2 Samling af frituregryden



FARE for forbrændinger!

FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Alle dele skal være tørre og uden beskadigelser.

1. Sæt fedtbeholderen 14 i huset 15.
2. Sæt basisenheden 11 i rillerne på huset. Lad ganske enkelt basisenhedens 11 skinner glide ind i åbningerne på huset 15.
3. Sæt først kurv 18 og greb 17 i, når olie og fødevarer er fyldt i (se "Friturestegning" på side 30).

8. Betjening

8.1 Opstilling



BRANDFARE!

- ⊙ Sæt først netstikket 10 i stikkontakten, når fedtbeholderen 14 mindst er fyldt med olie eller smeltet fedt til markeringen MIN.
-
- Alle frituregrydens dele skal være fuldstændig tørre, når du bruger apparatet.
 - Stil frituregryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke brændbar arbejdsflade.
 - Brug ikke frituregryden under overskabe og ikke i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
 - Placér ikke apparatet umiddelbart under en stikkontakt på væggen.
 - Hold en afstand på mindst 50 cm til alle sider.

8.2 Påfyldning af friturefedt



BRANDFARE / FARE for forbrændinger!

- ⊙ I flydende tilstand skal friturefedtets/-oliens påfyldningshøjde ligge mellem markeringen MIN og MAX på indersiden af fedtbeholderen 14.
- ⊙ Anvend kun egnede fritureolier eller -fedtstoffer (se "Hvad man bør vide om friturestegning" på side 26).

1. Du skal bruge ca. 3,3 (MIN) til 4 (MAX) liter fritureolie eller ca. 4 kg fast friturefedt.
2. Fast friturefedt kommer du først i en gryde og lader det langsomt smelte ved lav varmetilførsel. Først derefter fylder du det forsigtigt over i frituregrydens fedtbeholder 14.

8.3 Opvarmning af fritureolie/-fedt







FARE for forbrændinger!

- ⊙ Rør ikke apparatets varme dele som f.eks. kontrolvinduet 19.

1. Luk låget 1. Hertil skal du trykke og holde på knappen 3 oven på lågets greb 2.
2. Sæt låget 1 på fedtbeholderen 14 og slip knappen 3.
3. Sæt netstikket 10 i en let tilgængelig beskyttelsesstikkontakt, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet.
4. Indstil med temperaturregulatoren 8 den ønskede temperatur.
 - På fødevarens emballage kan du finde anbefalinger for temperatur og friturestegetid.
 - Temperatur-kontrollampen 7 lyser, indtil den indstillede temperatur er nået.
 - Når apparatet opvarmer på ny, lyser temperatur-kontrollampen 7 igen.

ANVISNING: vi anbefaler, at lade friturefedtet/-olien varme op i ca. 10 til 15 minutter for at sikre en ensartet gennemvarmning.

Angivelserne for temperaturen kan du se på fødevarens emballage, friturestegetabellen (se "Friturestegetabel" på side 27) eller temperaturangivelserne på apparatet.

Symbol på apparatet / temperatur	Fødevarer
	Rejer
	Hønssekød
	Pommes frites (friske)
	Fisk

ANVISNING: temperaturangivelserne er vejledende. Alt afhængig af fødevarens beskaffenhed, størrelse og mængde samt din egen smag kan temperaturen afvige.

8.4 Friturestegning



BRANDFARE / FARE for forbrændinger!

- ⊙ Lad aldrig vand dryppe ned i det varme friturefedt/-olie.
 - ⊙ Friturekurv 18 og madvarer til friturestegning skal være tørre.
 - ⊙ Betjen kun apparatet med tørre hænder.
 - ⊙ Under friturestegningen slipper der varm damp ud af fedtfiltertildækningen 5. Undgå dampen.
 - ⊙ Kom ikke madvarerne til friturestegning i friturekurven 18, når denne hænger over den varme olie. Små dele kan falde ned i olien og medføre stænk.
 - ⊙ Flyt under ingen omstændigheder frituregryden, så længe den endnu er varm!
1. Fyld madvarerne til friturestegning i friturekurven 18. Friturekurven bør ikke fyldes mere op end til MAX markeringen.

2. Når kontrollampen 7 er slukket, skal du trykke på knappen 3 til åbning af låget og tage låget 1 opad og af.
3. Sænk nu forsigtigt friturekurven 18 ned i olien.
4. Tryk og hold på knappe 3 på grebet 2 og sæt låget på fedtbeholderen 14.
5. Hold øje med fritureprocessen gennem kontrolvinduet 19. Ved fiturestegning tilberedes fødevarer meget hurtigt. Hold dig så vidt muligt nøje til de anbefalede fiturestegningstider.
6. Når de fiturestegte madvarer er færdigstegte, tryk så på knappen 3 for at åbne låget og tag låget 1 opad og af.
7. Tag friturekurven 18 op af olien/fedt og hæng den til afdrypning med holderen under grebet 17 på fedtbeholderens 14 forreste kant.
8. Når fedtet er dryppet af, kom så fødevarer i en skål eller lignende.
9. Indstil til fiturestegning af yderligere retter i givet fald en anden temperatur.
10. Lad apparatet varme op før hver ret til fiturestegning, indtil temperaturkontrollampen 7 igen slukker.
11. Når fiturestegningen er slut, skal du dreje temperaturregulatoren 8 hen på MIN.
12. Træk netstikket 10 ud og lad apparatet køle af.

8.5 Overophedningsbeskyttelse

Fig. A: frituregryden har en overophedningsbeskyttelse, der automatisk afbryder apparatet ved en overophedning. I dette tilfælde springer knappen RESET 20 ud.

1. Regulér temperaturen ned og træk netstikket 10 ud.
2. Lad apparatet køle af til stuetemperatur.
3. Tryk knappen RESET 20 på bagsiden af basisenheden 11, helt ind igen f.eks. med en blyant.

4. Vent nogle minutter, før du igen forbin-der netstikket 10 med nettet og indstiller den ønskede temperatur.

9. Rengøring



FARE for forbrændinger!

- ⊙ Lad frituregryden køle af i ca. 2 timer, før du flytter den, tømmer den eller ren-gør den.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket 10 ud af stikkontakten, før du rengør frituregryden.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.
-

1. Tryk på knappen 3 for at åbne låget og træk låget 1 opad og af.
2. Læg låget 1 i en køkkenvask eller på et stykke køkkenpapir.

9.1 Filtrering og opbevaring af friturefedt/-olie

- Kontrollér efter hver friturestegning kvali-teten på friturefedtet/-olien (se "Hvad man bør vide om friturestegning" på side 26).
- Hvis kvaliteten stadig er god, filtrér så fedtet/olien før opbevaringen: hæld det lunkne fedt/olie gennem en si med et stykke køkkenrulle.
- Til opbevaring er det bedst, at du fylder fritureolien på originalflasken, lukker den tæt og opbevarer den mørkt og kø-ligt.
- Friturefedt kan du komme tilbage i den rengjorte fedtbeholder eller lade det hærde i den lukkede frituregryde og op-bevare den så mørkt og køligt som mu-ligt.

9.2 Bortskaffelse af friturefedt/-olie

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Kom ikke fritureolie og -fedt i afløb eller i toilettet! Ved hærkning kan det resultere i forstoppelser.
-

Fedt/olie med kvalitetsmangler skal omgå-ende bortskaffes (se "Hvad man bør vide om friturestegning" på side 26).

9.3 Rengøring

Rengøring af friturekurv, greb og fedtbeholder

ANVISNING: friturekurv 18 og dens greb 17 samt fedtbeholderen 14 kan va-skes i opvaskemaskinen.

1. Tryk metalhankene på grebet 17 sam-men og træk dem ud af øsknerne på fri-turekurven 18. Tag grebet af.
2. Hæld fedtet ud af fedtbeholderen 14.
3. Vask friturekurven 18, grebet 17 og fedtbeholderen 14 af i hånden med me-get varmt vand og et mildt opvaskemid-del.
4. Efterskyl med rent vand.
5. Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du rydder dem til side eller bruger dem på ny.

Rengøring af låg, basisenhed og fedtbeholderens hus

ANVISNING: låget 1, basisenheden 11 og huset 15 må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

1. Tør låget 1, kontrolpanelet 9 basisenheden og huset 15 af med en fugtet klud og et mildt opvaskemiddel. Pas på, at der ikke trænger vand ind i låget og kontrolpanelet.
2. Vask basisenhedens varmeelementer 12 af med meget varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
3. Efterskyl med rent vand.
4. Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du rydder dem til side eller bruger dem på ny.

Rengøring af fedtfilter

Fig. B: rengør fra tid til anden fedtfilteret 22, som befinder sig i låget.

1. Tryk på grebet til fedtfiltertildækningen 4 i retning af grebet 2 og tag fedtfiltertildækningen af.
2. Tag fedtfilteret 22 ud.
3. Rengør fedtfilteret 22 i meget varmt vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel.
4. Efterskyl med rent vand.
5. Lad fedtfilteret tørre fuldstændigt, før du sætter det i igen.

Opbevaring

- Før du rydder frituregryden til side, skal alle dele være fuldstændig tørre.
- Byg delene sammen igen, hvis du ikke vil opbevare friturefedtet i fedtbeholderen 14.

9.4 Genanvendelse af brugt friturefedt

1. Hvis du har opbevaret friturefedtet uden for frituregryden, skal du smelte det (ligesom med frisk fedt) i en gryde, inden du fylder det i frituregryden.
2. Hvis du har opbevaret friturefedtet i frituregryden, skal dette opvarmes langsomt og forsigtigt, for at undgå stænk. Lad frituregryden med fedtet stå en stund ved stuetemperatur, indtil fedtet har opnået stuetemperatur.
3. Stik forsigtigt med en gaffel flere gange i overfladen.
4. Sæt netstikket 10 i stikkontakten og stil temperaturregulatoren på 130 °C.
5. Vent, til fedtet er smeltet totalt. Først da skal du med temperaturregulatoren 8 indstille friturestegetemperaturen.

10. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

11. Fremstil selv friske pommes

Således bør kartoflerne være

- Kartoflerne bør have en fast skræl og slet ingen spirer.
 - Anvend megede eller overvejende faste kartofler (der ikke koger ud).
 - Kartoflerne bør ikke være for små og omtrent have den samme størrelse. Dette gør forarbejdningen lettere.
1. Skræl kartoflerne.
 2. Alt afhængig af dit ønske kan du skære kartoflerne i stænger eller skiver.
 3. Læg kartoflerne ca. 1 time i vand inden friturestegningen.
 4. Tør kartoflerne med f.eks. et viskestykke.
 5. Første friturestegeomgang: frituresteg kartoflerne i ca. 10 - 14 minutter ved ca. 150 °C.
 6. Tag friturekurven 18 op af olien/fedt og hæng den til afdrypning med holderen under grebet 17 på fedtbeholderens 14 forreste kant.
 7. Varm olien/fedt op til ca. 170 °C.
 8. Anden friturestegeomgang: frituresteg nu kartoflerne på ny i 3 - 4 minutter ved ca. 170 °C.
 9. Afslut fritureprocessen, når den ønskede bruningsgrad er opnået.

ANVISNING: dybfrosne pommes frites må kun frituresteges én gang.

12. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen sikret?• Kontrollér tilslutningen.• Er overophedningsbeskyttelsen blevet udløst? (se "Overophedningsbeskyttelse" på side 30).
Apparatet har afbrudt sig selv	<ul style="list-style-type: none">• Er overophedningsbeskyttelsen blevet udløst? Tryk på knappen RESET 20 (se "Overophedningsbeskyttelse" på side 30).
Madvaren til friturestegning er endnu ikke færdig trods den anbefalede tid	<ul style="list-style-type: none">• Har du friturestegt en større mængde på én gang?• Var fedtet endnu ikke blevet varmet op til den anbefalede temperatur?
Den friturestegte madvare har en dårlig smag	<ul style="list-style-type: none">• Er fedtet/olien gammelt?• Har du tidligere friturestegt en fødevarer med en stærk smag i det samme fedt (f.eks. fisk)? Udskift fedtet/olien.
Kraftig røg- og lugtudvikling	<ul style="list-style-type: none">• Er fedtet/olien gammelt eller forurenede, eller er der kommet fugtighed i fedtet/olien? Udskift fedtet/olien.

13. Tekniske data

Model:	SEF 2300 D3
Netspænding:	230 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	2300 W

Anvendte symboler

	Afprøvet sikkerhed. Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

14. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – ud fra vores vurdering – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrollet samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret IAN: 301414 og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter telefonisk eller pr. e-mail.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og software.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 301414



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse ikke er en service-adresse. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
TYSKLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	37
2. Utilisation conforme	38
3. Consignes de sécurité	38
4. Éléments livrés	42
5. Les bases de la friture	43
6. Mise en service	45
7. Assemblage	45
7.1 Assemblage du panier	45
7.2 Assemblage de la friteuse	45
8. Utilisation	46
8.1 Mise en place	46
8.2 Remplir la friteuse de graisse de friture	46
8.3 Préchauffer la graisse/l'huile de friture	46
8.4 Faire frire les aliments	47
8.5 Protection contre la surchauffe	48
9. Nettoyage	48
9.1 Filtrer et conserver la graisse/l'huile de friture	48
9.2 Élimination de la graisse/l'huile de friture	49
9.3 Nettoyage	49
9.4 Réutilisation de la graisse de friture	50
10. Mise au rebut	50
11. Préparer des frites maison	50
12. Dépannage	51
13. Caractéristiques techniques	52
14. Garantie de HOYER Handel GmbH	52

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Couvercle
- 2 Poignée du couvercle
- 3 Touche de mise en place et d'ouverture du couvercle
- 4 Languette du couvercle du filtre à graisse
- 5 Couvercle du filtre à graisse
- 6 Interrupteur Marche/Arrêt
- 7 Voyant lumineux de température
- 8 Bouton de réglage de la température
- 9 Élément de commande
- 10 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 11 Unité de base
- 12 Éléments de chauffage
- 13 Poignée de la cuve à graisse
- 14 Cuve à graisse
- 15 Corps de la friteuse
- 16 Poignée du corps de la friteuse
- 17 Poignée du panier
- 18 Panier
- 19 Hublot
- 20 Touche RESET
- 21 Compartiment de rangement du câble
- 22 Filtre à graisse

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.



Respectez les informations contenues dans ce mode d'emploi. Lisez ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.



Ce symbole indique que ces excellents matériaux ne peuvent pas dénaturer 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'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ L'élément de commande de l'unité de base, le couvercle, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou d'autres liquides.
-  ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme le hublot. Saisissez le panier uniquement par la poignée.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe du filtre à graisse 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 » à la page 48).



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 d'alimentation). 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 43).
- ⊙ 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 de courant 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, la poignée 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 le hublot. 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.
- ⊙ Si toutefois l'unité de chauffe tombait dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur, puis retirez l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.
- ⊙ Ne touchez pas l'unité de chauffe avec les mains mouillées.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Les rallonges doivent être conçues pour un courant de minimum de 10 ampères.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement et la rallonge (s'il y en a une) de manière à ce que personne ne marche dessus, ne reste accroché à ceux-ci ou ne trébuche dessus.
- ⊙ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le bouton de réglage de la température est positionné sur le repère MIN.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.



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'unité de chauffe contre l'humidité, les gouttes ou les projections d'eau.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni à proximité de récipients remplis d'eau, tels qu'un évier.

- ⊙ 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 d'alimentation 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Manipulez le filtre à graisse avec précaution. Il peut facilement être endommagé par écrasement ou déchirure.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Utilisez toujours le 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 un support antidérapant sous l'appareil.

4. *Éléments livrés*

- 1 unité de base 11 (élément de commande 9 et éléments de chauffage 12)
- 1 corps de la friteuse 15
- 1 couvercle de la cuve à graisse 1 avec filtre à graisse 22
- 1 cuve à graisse 14
- 1 panier 18
- 1 poignée du panier 17
- 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.
- Le panier ne doit pas être rempli au-delà du repère MAX. 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.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez les températures trop élevées (supérieures à 170 °C) et un trop fort brunissement. La formation d'acrylamide est beaucoup plus élevée à des températures supérieures à 175 °C.

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.

- 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.
- La graisse de coco ou l'huile de palme 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'essuie-tout qui retiendra les salissures grossières.
- 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.

Tableau de friture

Aliments	Température (environ)	Temps (minutes)
Légumes	130 °C	5 - 8
Cuisses de poulet	170 °C	15 - 25
Ailerons de poulet	170 °C	7 - 15
Blanc de poulet	170 °C	8 - 18
Frites (fraîches)	170 °C	10 - 15
Frites (surgelées)	selon les indications du fabricant	
Escalope de porc panée	170 °C	15 - 25
Filet de poisson (surgelé)	190 °C	7 - 15

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 dans la friteuse et fermez le couvercle.
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 dans un centre de collecte de graisses usagées.

6. Mise en service

- Ôtez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Rincez les éléments de chauffage 12, le corps de la friteuse 15, la cuve à graisse 14, le panier 18 et la poignée 17 du panier avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux et séchez très soigneusement toutes les pièces.
- Essayez le couvercle 1 et l'élément de commande 9 avec un chiffon légèrement humide.
- 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. Assemblage

7.1 Assemblage du panier

- Figure C : pressez les arceaux métalliques de la poignée 17 l'un contre l'autre et introduisez les extrémités dans les petits œilletons situés sur la face intérieure du panier 18. Les tiges de la poignée se trouvent sous le crochet métallique, en haut du panier.

7.2 Assemblage de la friteuse



DANGER ! Risque de brûlures !
Risque d'électrocution !

- ⊙ Toutes les pièces doivent être sèches et ne pas être endommagées.
-

1. Placez la cuve à graisse 14 dans le corps de la friteuse 15.
2. Placez l'unité de base 11 dans le logement prévu sur le corps de la friteuse. Faites simplement glisser les rails de l'unité de base 11 dans les orifices prévues sur le corps de la friteuse 15.
3. Ne plongez le panier 18 et la poignée 17 qu'une fois que l'huile a été versée dans la friteuse et que les aliments sont dans le panier (voir « Faire frire les aliments » à la page 47).

8. Utilisation

8.1 Mise en place



DANGER ! Risque d'incendie !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur 10 à la prise de courant qu'une fois que le niveau d'huile ou de graisse fondue a atteint au minimum le repère MIN de la cuve à graisse 14.

- 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.

8.2 Remplir la friteuse de graisse de friture



DANGER ! 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 situés à l'intérieur de la cuve à graisse 14.
- ⊙ N'utilisez que des graisses et huiles de friture adaptées (voir « Les bases de la friture » à la page 43).

1. Il vous faut environ 3,3 (MIN) 4 (MAX) litres d'huile de friture ou environ 4 kg de graisse de friture solide.

2. Commencez par faire fondre lentement la graisse de friture dans une casserole à basse température. C'est seulement après que vous pourrez la transvaser avec précaution dans la cuve à graisse 14 de la friteuse.

8.3 Préchauffer la graisse/l'huile de friture







DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme le hublot 19.

1. Fermez le couvercle 1. Pour ce faire, appuyez sur la touche 3 située sur le dessus de la poignée 2 du couvercle et maintenez-la enfoncée.
2. Mettez le couvercle 1 sur la cuve à graisse 14 et relâchez la touche 3.
3. Branchez la fiche secteur 10 à une prise de contact de protection aisément accessible dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
4. À l'aide du bouton de réglage de la température 8, 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 7 est allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
 - Lorsque l'appareil se remet à chauffer, le voyant lumineux de température 7 se rallume.

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

Les indications de température figurent sur les emballages des aliments, le tableau de friture (voir « Tableau de friture » à la page 44) ou les indications de température sur l'appareil.

Symbole sur l'appareil / Température	Aliments
 130°C	Crevettes
 150°C	Poulet
 170°C	Frites (fraîches)
 190°C	Poisson

REMARQUE : les températures sont recommandées 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.

8.4 Faire frire les aliments



DANGER ! 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 18 et les aliments à frire.
- ⊙ N'utilisez l'appareil qu'avec les mains sèches.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe du couvercle du filtre à graisse 5 pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.

- ⊙ Ne placez pas les aliments à frire dans le panier 18 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 tant qu'elle est encore très chaude !

1. Placez les aliments à frire dans le panier 18. Le panier 18 ne doit pas être rempli au-delà du repère MAX.
2. Lorsque le voyant lumineux 7 s'est éteint, appuyez sur la touche 3 pour ouvrir le couvercle et retirez le couvercle 1 en le soulevant vers le haut.
3. Plongez ensuite le panier 18 dans l'huile avec précaution.
4. Pressez et maintenez enfoncée la touche 3 située sur la poignée 2 puis placez le couvercle sur la cuve à graisse 14.
5. Surveillez la friture par le hublot 19. Les aliments cuisent très vite dans l'huile chaude. Respectez avec autant de précision que possible les temps de friture recommandés.
6. Lorsque les aliments sont frits, appuyez sur la touche 3 pour ouvrir le couvercle 1 puis retirez-le en le soulevant vers le haut.
7. Sortez le panier 18 de l'huile/la graisse et suspendez-le à l'aide de la fixation prévue sous la poignée 17 sur le bord avant de la cuve à graisse 14 pour qu'il s'égoutte.
8. Lorsque la graisse s'est égouttée, transférez les aliments dans un plat creux ou récipient similaire.
9. Si nécessaire, réglez une autre température pour d'autres fritures.
10. Avant chaque cuisson, préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant lumineux de température 7 s'éteigne à nouveau.

11. Lorsque vous avez frit tous vos aliments, tournez le bouton de réglage de la température 8 sur MIN.
12. Débranchez la fiche secteur 10 et laissez l'appareil refroidir.

8.5 Protection contre la surchauffe

Figure A : la friteuse est dotée d'une protection contre la surchauffe qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surchauffe. Dans ce cas, la touche RESET 20 ressort.

1. Baissez la température et débranchez la fiche secteur 10.
2. Laissez l'appareil refroidir à la température de la pièce.
3. Au moyen par exemple d'un crayon, enfoncez à nouveau à fond la touche RESET 20 qui se trouve à l'arrière de l'unité de base 11.
4. Attendez quelques minutes avant de rebrancher la fiche secteur 10 et de régler la température souhaitée.

9. Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⦿ Débranchez la fiche secteur 10 de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⦿ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.
-

1. Appuyez sur la touche 3 et maintenez-la enfoncée pour déverrouiller le couvercle 1 puis retirez-le en le soulevant vers le haut.
2. Posez le couvercle 1 dans un évier ou sur un torchon.

9.1 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 43).
- 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.

9.2 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 43).

9.3 Nettoyage

Nettoyage du panier, de la poignée et de la cuve à graisse

REMARQUE : le panier 18 et sa poignée 17 ainsi que la cuve à graisse 14 peuvent être lavés au lave-vaisselle.

1. Pressez les arceaux métalliques de la poignée 17 l'un contre l'autre et retirez les des œillets se trouvant sur le panier 18. Retirez la poignée.
2. Videz la graisse de la cuve à graisse 14.
3. Lavez le panier 18, la poignée 17 et la cuve à graisse 14 à la main avec de l'eau très chaude et un produit vaisselle doux.
4. Rincez ensuite à l'eau claire.
5. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Nettoyage du couvercle, de l'unité de base et du corps de la friteuse de la cuve à graisse

REMARQUE : le couvercle 1, l'unité de base 11 et le corps de la friteuse 15 ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

1. Essuyez le couvercle 1, l'élément de commande 9, l'unité de base et le corps de la friteuse 15 avec un chiffon humide et un produit vaisselle doux. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le couvercle et l'élément de commande.
2. Lavez les éléments de chauffage 12 de l'unité de base avec de l'eau très chaude et un produit vaisselle doux.
3. Rincez ensuite à l'eau claire.
4. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Nettoyage du filtre à graisse

Figure B : de temps en temps, nettoyez le filtre à graisse 22 se trouvant dans le couvercle.

1. Pressez la languette du couvercle du filtre à graisse 4 en direction de la poignée 2 et retirez le couvercle du filtre à graisse.
2. Retirez le filtre à graisse 22.
3. Nettoyez le filtre à graisse 22 dans de l'eau très chaude avec un peu de produit vaisselle doux.
4. Rincez ensuite à l'eau claire.
5. Laissez le filtre à graisse sécher complètement avant de le remettre en place.

Rangement

- Toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement séchées avant de la ranger.
- Remontez les pièces si vous ne voulez pas conserver la graisse de friture dans la cuve à graisse 14.

9.4 Réutilisation de la graisse de friture

1. Si vous avez conservé la graisse de friture en dehors de la friteuse, 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, 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 10 à la prise de courant et réglez le bouton de réglage de la température sur 130 °C.
5. Attendez que la graisse ait complètement fondu. Ensuite seulement, réglez la température de cuisson avec le bouton de réglage de la température 8.

10. Mise au rebut

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. 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 mettre l'emballage au rebut, 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 10 à 14 minutes à environ 150 °C.
 6. Sortez le panier 18 de l'huile/la graisse et suspendez-le à l'aide de la fixation prévue sous la poignée 17 sur le bord avant de la cuve à graisse 14 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
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • La protection contre la surchauffe s'est-elle déclenchée ? (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 48).
L'appareil s'est arrêté tout seul	<ul style="list-style-type: none"> • La protection contre la surchauffe s'est-elle déclenchée ? Appuyez sur la touche RESET 20 (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 48).

Problème	Cause possible / solution
Après écoulement du temps recommandé, les aliments à frire ne sont toujours pas cuits	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous frit une trop grande quantité en une seule fois ? • La graisse était-elle bien préchauffée à la température recommandée ?
Les aliments frits ont mauvais goût	<ul style="list-style-type: none"> • La graisse/l'huile est-elle vieille ? • Avez-vous cuit auparavant des aliments ayant un goût fort dans la même graisse (par ex. du poisson) ? Changez la graisse/l'huile.
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	<ul style="list-style-type: none"> • La graisse/l'huile est-elle vieille, sale ou de l'humidité s'est-elle infiltrée dans la graisse/l'huile ? Changez la graisse/l'huile.

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SEF 2300 D3
Tension secteur :	230 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	2300 W

Symboles utilisés

	Geprüfte 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)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

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.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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 : 301414 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par téléphone ou par e-Mail le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



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



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

BE Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 301414



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	57
2. Correct gebruik	58
3. Veiligheidsinstructies	58
4. Levering	62
5. Grondbeginselen van het frituren	62
6. Ingebruikname	64
7. Apparaat in elkaar zetten	65
7.1 Frituurmand in elkaar zetten	65
7.2 Friteuse in elkaar zetten	65
8. Bediening	65
8.1 Plaatsen	65
8.2 Frituurvet toevoegen	65
8.3 Frituurolie/-vet verhitten	66
8.4 Frituren	66
8.5 Beveiliging tegen oververhitting	67
9. Reinigen	67
9.1 Frituurvet/-olie filteren en bewaren	68
9.2 Frituurvet/-olie verwijderen	68
9.3 Reinigen	68
9.4 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken	69
10. Weggooien	69
11. Verse frieten zelf maken	69
12. Problemen oplossen	70
13. Technische gegevens	71
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	71

1. Overzicht

- 1 Deksel
- 2 Greep van het deksel
- 3 Knop om het deksel op te zetten en te openen
- 4 Hendel van de vetfilterafdekking
- 5 Vetfilterafdekking
- 6 In/uit-schakelaar
- 7 Controlelampje voor de temperatuur
- 8 Temperatuurregelaar
- 9 Bedieningspaneel
- 10 Aansluitsnoer met stekker
- 11 Basiseenheid
- 12 Verwarmingselementen
- 13 Greep van de binnenpan
- 14 Binnenpan
- 15 Behuizing
- 16 Greep van de behuizing
- 17 Handvat van de frituurmand
- 18 Frituurmand
- 19 Kijkvenster
- 20 RESET - Knop
- 21 Opbergruimte voor het snoer
- 22 Vetfilter

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe friteuse.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe friteuse!

2. Correct gebruik

De friteuse is bedoeld voor het bakken van etenswaren in hete olie of heet vet bij een temperatuur tot maximaal 190 °C.

De friteuse is ontworpen voor particuliere huishoudens. De friteuse mag uitsluitend binnenshuis gebruikt worden.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



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

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

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

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

Symbolen op het apparaat



Dit symbool waarschuwt voor het aanraken van het hete oppervlak.




Neem de informatie in deze handleiding in acht. Lees deze handleiding voordat u het apparaat gebruikt.



Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen 0 en 8 jaar. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt, wanneer ze onder voortdurend toezicht 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 staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's 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.
- ⊙ Het bedieningspaneel van de basiseenheid, het deksel, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen gedompeld worden.
-  ⊙ Raak de hete onderdelen van het apparaat, bijv. het kijkvenster, niet aan. Neem de frituurmand uitsluitend aan het handvat vast.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete damp uit de vetfilter. Vermijd contact met deze damp.
- ⊙ 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 pensions.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijk-

waardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om ge-
vaar te voorkomen.

- ⊙ Neem het hoofdstuk over het schoonmaken (zie "Reinigen" op pagina 67) in acht.



GEVAAR voor kinderen

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

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



BRANDGEVAAR

- ⊙ Gebruik de friteuse nooit in lege toestand! Vul de binnenpan voor het inschakelen minimaal tot aan de markering MIN en maximaal tot aan de markering MAX.
- ⊙ Oude of vervuilde frituurvetten en oude of vervuilde frituuroliën en ongeschikte vetten en oliën (bijv. margarine, boter en olijfolie) kunnen bij het verhitten vlam vatten.
Gebruik uitsluitend geschikte oliën en vetten. De friteuse moet altijd zorgvuldig schoongemaakt en opgeborgen worden en het frituurvet/de frituurolie moet tijdig vervangen worden (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 62).
- ⊙ Meng nooit verschillende vetten/oliën of oude en nieuwe 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 wollen deken af te dekken.
- ⊙ Laat de friteuse tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ Gebruik de friteuse 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 vuur kunnen vatten.
- ⊙ Gebruik de friteuse uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet brandbaar werkoppervlak om te voorkomen dat ze omvalt of wegglijdt.



GEVAAR van 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 in geen geval de friteuse met heet vet/hete olie.

- ⊙ Laat nooit water in het hete vet/de hete olie druppelen.
- ⊙ De frituurmand en de etenswaren moeten droog zijn als ze in het hete vet/de hete olie ondergedompeld worden. Verwijder in het bijzonder ijs en dooiwater van diepgevroren etenswaren.
- ⊙ Bedien de friteuse uitsluitend met droge handen.
- ⊙ Dompel de frituurmand, het handvat en het deksel voor gebruik niet onder in water of andere vloeistoffen.
- ⊙ Zorg ervoor dat alle onderdelen van de friteuse 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 contact komen.
- ⊙ Houd tijdens het opwarmen en het frituren het deksel gesloten.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete damp uit de vetfilter. Vermijd contact met deze damp.
- ⊙ Raak de hete onderdelen van het apparaat, bijv. het kijkvenster, niet aan. Neem de frituurmand uitsluitend aan het handvat vast.
- ⊙ Laat de friteuse 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 slipgevaar!



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Bescherm de verwarmingseenheid tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in de buurt van met water gevulde recipiënten, zoals bijv. een wasbak.
- ⊙ Als de verwarmingseenheid toch in het water is gevallen, trekt u direct de stek-

ker uit het stopcontact en haalt u pas dan het apparaat uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.

- ⊙ Raak de verwarmingseenheid niet met natte handen aan.



GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het aansluit snoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Verlengsnoeren moeten voor minstens 10 ampère geschikt zijn.
- ⊙ Leg het aansluitsnoer en eventueel het verlengsnoer zo dat niemand erop kan trappen, erin kan blijven hangen of er over kan struikelen.
- ⊙ Controleer voordat u het apparaat aansluit of de temperatuurregelaar op de markering MIN 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.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiertoe 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 snoer beschadigd is;
 - ... wanneer u het apparaat niet ge- bruikt;
 - ... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.
- ⊙ Sluit geen ander apparaat dat een hoog vermogen vraagt aan een stop- contact in hetzelfde stroomcircuit aan. Zo voorkomt u overbelasting van het elektriciteitsnet.
- ⊙ 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 gevaar te voorko- men.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele acces- soires.
- ⊙ Gebruik voor het frituren altijd de frituur- mand.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn ge- coat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden be- handeld met verschillende onderhouds- middelen, 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 onderlegger.
- ⊙ Frituurolie en -vet niet in de afvoer of in het toilet gieten! Er kunnen verstoppin- gen ontstaan doordat de olie of het vet uithardt.

- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- ⊙ Hanteer de vetfilter voorzichtig. Hij kan door samendrukken of inscheuren ge- makkelijk beschadigd worden.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete op- pervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

4. Levering

- 1 basiseenheid 11 (bedieningspaneel 9 en verwarmingselementen 12)
- 1 behuizing 15
- 1 deksel van de binnenpan 1 met vetfil- ter 22
- 1 binnenpan 14
- 1 frituurmand 18
- 1 handvat van de frituurmand 17
- 1 handleiding

5. Grondbeginselen van het frituren

Vorbereiding van de etenswaren

- Alle etenswaren moeten voor het frituren zo droog mogelijk zijn. Wanneer water of ijs in heet vet terechtkomt, ontstaan er gloeiend hete spatten. Droog de etens- waren goed af en verwijder het ijs bij diepgevroren etenswaren.
- Diepgevroren etenswaren moeten voor het frituren ontdooid worden, zodat ze minder vet opnemen. Verwijder zoveel mogelijk water en ijs voordat u de etenswaren in de friteuse doet.
- Vlees, vis en groente moeten in kleine stukjes gesneden worden.
- Zorg er bij gepaneerde etenswaren voor dat de panade 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 mag niet hoger dan de markering MAX gevuld worden. Als u meer etenswaren toevoegt, daalt de vettemperatuur tijdens het frituren te sterk, waardoor het frituren langer duurt en de etenswaren meer vet opnemen.
- 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.

- Wij raden aan voor deze friteuse 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 friteuse. 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 klein watergehalte hebben. Het water verdampt bij het verhitten en het vet spat.
- Oliën die rijk aan meervoudig onverzadigde vetzuren zijn, zijn heel gezond voor gebruik in slaatjes maar zijn niet geschikt om te frituren omdat ze niet de nodige hittestabiliteit hebben.

- Boter, margarine en olijfolie zijn niet geschikt.
- Goede frituuroliën of -vetten zijn bijvoorbeeld kokosvet of palmolie.
- 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.
- Licht en zuurstof schaden het vet. Daarom moet het in een goed gesloten recipiënt donker, koel en droog bewaard worden.
- In goede omstandigheden kan het vet enkele weken bewaard worden.

Frituurtabel

Type etenswaren	Temp. (ca.)	Tijd (minuten)
Groente	130 °C	5 - 8
Kippenbouten	170 °C	15 - 25
Kippenvleugeltjes	170 °C	7 - 15
Kippenborstfilet	170 °C	8 - 18
Frietten (vers)	170 °C	10 - 15
Frietten (diepgevroren)	volgens de instructies van de fabrikant	
Varkensschnitzel, gepaneerd	170 °C	15 - 25
Visfilet (diepgevroren)	190 °C	7 - 15

Bijsmaken uit de olie/het vet filteren

Sommige etenswaren, 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 etenswaren die in deze olie/dit vet gefrituurd worden.

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

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

Slecht vet herkennen

- Als u bij het vet één van de volgende eigenschappen vaststelt, dient u het vet volledig te vervangen:
 - scherpe, slechte geur;
 - slechte smaak van de gefrituurde etenswaren;
 - 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 plasticzak.
- 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.
- Spoel de verwarmingselementen 12, de behuizing 15, de binnenpan 14, de frituurmand 18 en het handvat 17 van de frituurmand met warm water en mild afwasmiddel en droog alle delen zorgvuldig af.
- Veeg het deksel 1 en het bedieningspaneel 9 met een licht vochtige doek af.
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, slipvrije ondergrond. Verder moet de onderlegger 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 ligt aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

7. Apparaat in elkaar zetten

7.1 Frituurmand in elkaar zetten

- Afbeelding C: druk de beugels aan het handvat 17 samen en zet de uiteinden in de kleine ogen aan de binnenkant van de frituurmand 18. De stangen van het handvat liggen onder de metalen haak bovenaan de mand.

7.2 Friteuse in elkaar zetten



GEVAAR voor brandwonden!
GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Alle onderdelen moeten droog en onbeschadigd zijn.
-
1. Plaats de binnenpan 14 in de behuizing 15.
 2. Plaats de basiseenheid 11 in de houder op de behuizing. Laat gewoon de bevestigingsrails van de basiseenheid 11 in de gleuven van de behuizing 15 glijden.
 3. Mand 18 en handvat 17 pas in de friteuse zetten als olie en etenswaren toegevoegd zijn (zie "Frituren" op pagina 66).

8. Bediening

8.1 Plaatsen



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Steek de stekker 10 pas in het stopcontact, als de binnenpan 14 ten minste tot de markering MIN met olie of gesmolten vet gevuld is.

-
- Alle onderdelen van de friteuse moeten volledig droog zijn als u het apparaat gebruikt.
 - Plaats de friteuse uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet brandbaar werkoppervlak.
 - Gebruik de friteuse 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 friteuse een vrije ruimte van minstens 50 cm aan.

8.2 Frituurvet toevoegen



BRANDGEVAAR / GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ In vloeibare toestand moet de vulhoogte van het frituurvet/de frituurolie tussen de markeringen MIN en MAX op de binnenpan 14 liggen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend geschikte frituuroliën of -vetten (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 62).

-
1. U hebt ca. 3,3 (MIN) tot 4 (MAX) liter frituurolie of ca. 4 kg vast frituurvet nodig.
 2. Vast frituurvet dient u eerst in een pan te gieten en langzaam op een laag vuur te laten smelten. Giet het pas daarna voorzichtig in de binnenpan 14 van de friteuse.

8.3 Frituurolie/-vet verhitten







GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Raak de hete onderdelen van het apparaat, bijv. het kijkvenster 19, niet aan.

1. Sluit het deksel 1. Daarvoor drukt u lang op de knop 3 op de bovenkant van de greep 2 van het deksel.
2. Plaats het deksel 1 op de binnenpan 14 en laat de knop 3 los.
3. Steek de stekker 10 in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
4. Stel met de temperatuurregelaar 8 de gewenste temperatuur in.
 - Op de verpakking van de etenswaren vindt u de aanbevelingen voor de temperatuur en frituurtijd.
 - Het controlelampje voor de temperatuur 7 brandt tot de ingestelde temperatuur bereikt is.
 - Als het apparaat opnieuw opwarmt, brandt het controlelampje voor de temperatuur 7 opnieuw.

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

De baktemperaturen vindt u op de verpakkingen van de etenswaren, de frituurtabel (zie "Frituurtabel" op pagina 63) of de baktemperaturen op het apparaat.

Symbool op het apparaat / Temperatuur	Type etenswaren
	Garnalen
	Kip
	Frietten (vers)
	Vis

AANWIJZING: de vermelde baktemperaturen zijn richtwaarden. Naargelang de aard, de grootte en de hoeveelheid van de etenswaren en hun smaak kan de baktemperatuur variëren.

8.4 Frituren



BRANDGEVAAR / GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat nooit water in het hete frituurvet/de hete frituurolie druppelen.
- ⊙ De frituurmand 18 en de etenswaren moeten droog zijn.
- ⊙ Bedien het apparaat uitsluitend met droge handen.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete damp uit de vetfilterafdekking 5. Vermijd contact met deze damp.
- ⊙ Doe de etenswaren niet in de frituurmand 18 wanneer deze boven de hete olie hangt. Kleine stukjes kunnen in de olie vallen en spatten veroorzaken.
- ⊙ Beweeg in geen geval de friteuse zolang ze nog heet is!

1. Doe de etenswaren in de frituurmand 18. De frituurmand 18 mag niet hoger dan de markering MAX gevuld worden.
2. Als het controlelampje 7 gedoofd is, drukt u op de knop 3 om het deksel te openen en neemt u het deksel 1 naar boven af.
3. Plaats nu de frituurmand 18 voorzichtig in de olie.
4. Druk lang op de knop 3 van het greep 2 en plaats het deksel op de binnenpan 14.
5. U kunt het bakproces bekijken door het kijkvenster 19. Bij het frituren worden de etenswaren heel snel gaar. Houd u zo nauwkeurig mogelijk aan de aanbevolen baktijden.
6. Als de etenswaren klaar zijn, drukt u op de knop 3 om het deksel te openen en neemt u het deksel 1 naar boven af.
7. Neem de frituurmand 18 uit de olie/het vet en hang ze met de houder onder het handvat 17 op de voorste rand van de binnenpan 14 zodat het vet kan afdruppen.
8. Als het vet afgedrupt is, doet u de gefrituurde etenswaren in een serveercom of dergelijke.
9. Als u nog andere etenswaren wilt frituren, stelt u desnoods een andere temperatuur in.
10. Laat het apparaat voor ieder bakproces opwarmen, tot het controlelampje voor de temperatuur 7 weer gedoofd is.
11. Als u klaar bent met frituren, draait u de temperatuurregelaar 8 op MIN.
12. Trek de stekker 10 uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

8.5 Beveiliging tegen oververhitting

Afbeelding A: de friteuse is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting, die het apparaat bij oververhitting automatisch uitschakelt. In dit geval springt de knop RESET 20 naar voren.

1. Stel de temperatuur lager in en trek de stekker 10 uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat op kamertemperatuur afkoelen.
3. Druk de knop RESET 20 op de achterkant van de basiseenheid 11 weer helemaal in, bijv. met een stift.
4. Wacht enkele minuten en steek dan de stekker 10 weer in het stopcontact en stel de gewenste temperatuur in.

9. Reinigen



- GEVAAR** voor brandwonden!
- ⊙ Laat de friteuse ca. 2 uur lang afkoelen voor u ze verplaatst, leegmaakt of reinigt.



- GEVAAR** door een elektrische schok!
- ⊙ Trek de stekker 10 uit het stopcontact, voordat u de friteuse reinigt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
-

1. Druk op de knop 3 om het deksel te ontgrendelen en trek het deksel 1 naar boven af.
2. Leg het deksel 1 in een afwasbak of op een vaatdoek.

9.1 Frituurvet/-olie filteren en bewaren

- Controleer na ieder bakproces de kwaliteit van het frituurvet/de frituurolie (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 62).
- Als de kwaliteit nog goed is, filtert u het vet/de olie voor het bewaren. Giet het lauwwarme vet/de lauwwarme olie door een met keukenpapier beklede zeef.
- Frituurolie kunt u het best in de originele, goed gesloten verpakking bewaren op een koele en donkere plaats.
- Frituurvet kunt u terug in de gereinigde binnenpan gieten of in de gesloten frituuse laten uitharden en zo donker en koel mogelijk bewaren.

9.2 Frituurvet/-olie verwijderen

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 verwijderd worden (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 62).

9.3 Reinigen

Frituurmand, handvat en binnenpan reinigen

AANWIJZING: de frituurmand 18 met het handvat 17 en de binnenpan 14 kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.

1. Druk de metalen beugel aan het handvat 17 samen en trek die uit de ogen

aan de frituurmand 18 uit. Neem het handvat weg.

2. Giet het vet uit de binnenpan 14.
3. Was de frituurmand 18, het handvat 17 en de binnenpan 14 manueel met heel warm water en mild afwasmiddel.
4. Spoel vervolgens met schoon water na.
5. Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Deksel, basiseenheid en behuizing van de binnenpan reinigen

AANWIJZING: het deksel 1, de basiseenheid 11 en de behuizing 15 mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.

1. Veeg het deksel 1, het bedieningspaneel 9 van de basiseenheid en de behuizing 15 met een vochtige doek en mild afwasmiddel schoon.
Zorg ervoor dat er geen water in het deksel en het bedieningspaneel dringt.
2. Reinig de verwarmingselementen 12 van de basiseenheid met heel warm water en mild afwasmiddel.
3. Spoel vervolgens met schoon water na.
4. Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Vetfilter reinigen

Afbeelding B: reinig af en toe de vetfilter 22 die zich in het deksel bevindt.

1. Druk de hendel van de vetfilterafdekking 4 richting greep 2 en neem de filterafdekking weg.
2. Verwijder de vetfilter 22.
3. Reinig de vetfilter 22 in heel warm water met wat mild afwasmiddel.
4. Spoel vervolgens met schoon water na.
5. Laat de vetfilter volledig drogen voordat u deze terugplaatst.

Bewaren

- Alle onderdelen moeten volledig droog zijn voor u de friteuse opbergt.
- Zet de friteuse weer in elkaar als u geen frituurvet in de binnenpan 14 wilt bewaren.

9.4 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken

1. Als u het frituurvet buiten de friteuse bewaard hebt, smelt u het (zoals bij vers vet) in een pan, voordat u het in de friteuse doet.
2. Als u het frituurvet in de friteuse bewaard hebt, moet het langzaam en voorzichtig verhit worden, om spatten te voorkomen.
Laat de friteuse 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 10 in het stopcontact en zet de temperatuurregelaar op 130 °C.
5. Wacht tot het vet volledig gesmolten is. Stel pas dan met de temperatuurregelaar 8 de baktemperatuur in.

10. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



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 milieuvoorschriften in uw land.

11. Verse frieten zelf maken

Goede frietaardappelen

- 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 stokjes of in schijfjes snijden.
 3. Leg de aardappelen voor het frituren ca. 1 uur in water.
 4. Droog de aardappelen af, bijv. met een vaatdoek.
 5. Voorbakken: frituur de aardappelen gedurende ca. 10 tot 14 minuten op ca. 150 °C.
 6. Neem de frituurmand 18 uit de olie/het vet en hang ze met de houder onder het handvat 17 op de voorste rand van de binnenpan 14 zodat het vet kan afdruppen.
 7. Verhit de olie/het vet tot ca. 170 °C.
 8. Afbakken: frituur de aardappelen nogmaals gedurende 3 tot 4 minuten op ca. 170 °C.
 9. Beëindig het bakproces als de gewenste bruinkleuring bereikt is.

AANWIJZING: diepvriesfrieten moeten slechts één keer gefrituurd worden.

12. Problemen oplossen

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



GEVAAR door een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> • Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Werd de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd? (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 67).
Het apparaat is vanzelf uitgeschakeld	<ul style="list-style-type: none"> • Werd de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd? Druk op de knop RESET 20 (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 67).
De etenswaren zijn na de aanbevolen tijd nog niet gaar	<ul style="list-style-type: none"> • Hebt u een grotere hoeveelheid in één keer gefrituurd? • Had het vet de aanbevolen temperatuur nog niet bereikt?

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
De gefrituurde etenswaren hebben een slechte smaak	<ul style="list-style-type: none"> • Is het vet/de olie te oud? • Hebt u eerder etenswaren met een sterke smaak in hetzelfde vet (bijv. vis) gefrituurd? Vervang het vet/de olie.
Sterke rooken geurontwikkeling	<ul style="list-style-type: none"> • Is het vet/de olie te oud, vervuild of is er vocht in het vet/de olie terechtgekomen? Vervang het vet/de olie.

13. Technische gegevens

Model:	SEF 2300 D3
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermings- klasse:	I
Vermogen:	2300 W

Gebruikte symbolen

	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)
	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.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. 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, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer IAN: 301414 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 software downloaden.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 301414



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DUITSLAND

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	75
2. Χρήση σύμφωνα με τον προορισμό.....	76
3. Οδηγίες ασφάλειας.....	76
4. Περιεχόμενα συσκευασίας.....	81
5. Μικρός οδηγός τηγανίσματος	81
6. Θέση σε λειτουργία.....	83
7. Συναρμολόγηση.....	84
7.1 Συναρμολόγηση καλαθιού τηγανίσματος.....	84
7.2 Συναρμολόγηση φριτέζας	84
8. Χειρισμός.....	84
8.1 Τοποθέτηση.....	84
8.2 Πλήρωση λίπους τηγανίσματος	84
8.3 Θέρμανση λαδιού/λίπους τηγανίσματος	85
8.4 Τηγάνισμα.....	85
8.5 Προστασία υπερθέρμανσης.....	86
9. Καθαρισμός.....	86
9.1 Φιλτράρισμα και φύλαξη λίπους/λαδιού τηγανίσματος	87
9.2 Απόρριψη λίπους/λαδιού τηγανίσματος.....	87
9.3 Καθαρισμός	87
9.4 Επαναχρησιμοποίηση μεταχειρισμένου λίπους τηγανίσματος	88
10. Απόρριψη	88
11. Πώς να κάνετε φρέσκιες τηγανητές πατάτες	89
12. Λύση προβλήματος	89
13. Τεχνικά δεδομένα	90
14. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	90

1. **Επισκόπηση**

- 1 Καπάκι
- 2 Λαβή του καπακιού
- 3 Πλήκτρο για την τοποθέτηση και το άνοιγμα του καπακιού
- 4 Μοχλός του καλύμματος φίλτρου λίπους
- 5 Κάλυμμα φίλτρου λίπους
- 6 Διακόπτης On/Off
- 7 Λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας
- 8 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 9 Τμήμα χειρισμού
- 10 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ δικτύου
- 11 Βασική μονάδα
- 12 Στοιχεία θέρμανσης
- 13 Λαβή του δοχείου λίπους
- 14 Δοχείο λίπους
- 15 Περίβλημα
- 16 Λαβή του περιβλήματος
- 17 Λαβή του καλάθιού τηγανίσματος
- 18 Καλάθι τηγανίσματος
- 19 Παραθυράκι παρατήρησης
- 20 Πλήκτρο **RESET**
- 21 Θήκη καλωδίου
- 22 Φίλτρο λίπους

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Σας συγχαίρουμε για την αγορά της νέας σας φριτέζας.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε το σύνολο των δυνατοτήτων του:

- Πριν την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφάλειας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης για μετέπειτα αναφορά.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας φριτέζα!

Σύμβολα συσκευής



Το σύμβολο αυτό σας προειδοποιεί, ώστε να μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια της.



Λάβετε υπόψη σας τις πληροφορίες στις οδηγίες αυτές. Διαβάστε αυτές τις οδηγίες, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δε μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε τη μυρωδιά των τροφίμων.

2. Χρήση σύμφωνα με τον προορισμό

Η φριτέζα προορίζεται για το μαγείρεμα τροφίμων σε καυτό λάδι ή λίπος σε θερμοκρασίες μέχρι το ανώτερο 190 °C.

Η φριτέζα προορίζεται μόνο για ιδιωτική οικιακή χρήση. Η χρήση της φριτέζας επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

3. Οδηγίες ασφάλειας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις, για την περίπτωση ανάγκης:




ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς ή σε σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: περιστατικά και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λάβετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας μεταξύ 0 και 8 ετών. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και πάνω, αν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Κρατήστε μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- ⊙ Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά.
- ⊙ Τοποθετείτε τη συσκευή σε μια σταθερή θέση με τις λαβές ανοιχτές, για να αποφύγετε το χύσιμο του καυτού υγρού.
- ⊙ Το τμήμα χειρισμού της βασικής μονάδας, το καπάκι, το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και το φισ δικτύου δεν επιτρέπεται να βυθίζονται στο νερό ή σε άλλα υγρά.
-  ⊙ Μην αγγίζετε τα καυτά μέρη της συσκευής, π.χ. το παραθυράκι παρατήρησης. Αγγίζετε το καλάθι τηγανίσματος μόνο από τη λαβή.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει καυτός ατμός από το φίλτρο λίπους. Μην αγγίζετε τον ατμό.
- ⊙ Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες που μοιάζουν με αυτές των νοικοκυριών, όπως παραδείγματος χάριν ...
 - ... στις κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
 - ... σε αγροικίες,
 - ... από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
 - ... σε πανσιόν με πρωινό.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Κέντρο Σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Λάβετε υπόψη το κεφάλαιο για τον καθαρισμό (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 86).



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά

- ⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν ποτέ να τραβήξουν τη φριτέζα προς τα κάτω (π.χ. από το καλώδιο δικτύου). Το ζεμάτισμα με καυτό λίπος αποτελεί κίνδυνο για τη ζωή!
- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια για παιδιά. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης. Επίσης, τα ζώα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για το λόγο αυτό πρέπει γενικά να παραμένουν μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς

- ⊙ Ποτέ μη λειτουργείτε τη φριτέζα όταν είναι άδεια! Πριν από κάθε ενεργοποίηση γεμίζετε το δοχείο λίπους τουλάχιστον μέχρι τη σήμανση **MIN** και το ανώτερο μέχρι τη σήμανση **MAX**.
- ⊙ Παλιά ή ρυπαρά λίπη και λάδια τηγανίσματος, καθώς και ακατάλληλα λίπη και λάδια (π.χ. μαργαρίνη, βούτυρο ή λάδι ελιάς) μπορεί να αυτοαναφλεγούν κατά τη θέρμανση. Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα λάδια και λίπη. Φροντίστε για τον προσεκτικό καθαρισμό και τη φύλαξη, καθώς και για

την έγκαιρη αντικατάσταση του λίπους/λαδιού τηγανίσματος (βλέπε “Μικρός οδηγός τηγανίσματος” σελίδα 81).

- ⊙ Ποτέ μην αναμειγνύετε διαφορετικά λίπη/λάδια ή παλιό και νέο λίπος/λάδι.
- ⊙ Μη σβήνετε ποτέ με νερό φωτιές που προκλήθηκαν από λίπη και λάδια, γιατί κάτι τέτοιο οδηγεί στη λεγόμενη έκρηξη λίπους. Αφαιρέστε το οξυγόνο από τη φωτιά βάζοντας το καπάκι στη φριτέζα, με μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή με μια μάλλινη κουβέρτα.
- ⊙ Επιτηρείτε πάντα τη φριτέζα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Έτσι θα αναγνωρίσετε νωρίς ασυνήθιστες μυρωδιές ή ασυνήθιστους θορύβους και τυχόν προβλήματα.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα κάτω από κρεμαστά ράφια και κοντά σε κουρτίνες, χαρτί ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή απευθείας κάτω από πρίζες τοίχου, γιατί η θερμότητα που αναπτύσσεται μπορεί να προκαλέσει ζημιές στην ηλεκτρική εγκατάσταση.
- ⊙ Κρατάτε απόσταση τουλάχιστον 50 cm προς άλλα αντικείμενα, για να μην πιάνουν φωτιά.
- ⊙ Λειτουργείτε τη φριτέζα αποκλειστικά και μόνο σε μία σταθερή, επίπεδη, αντιολισθητική, ξηρή και μη εύφλεκτη επιφάνεια εργασίας, για να αποφύγετε ενδεχόμενη ανατροπή ή ολίσθησή της.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα

- ⊙ Το καυτό λίπος και λάδι οδηγεί σε **σοβαρά εγκαύματα, γιατί είναι σημαντικά πιο καυτό από το βραστό νερό.**
- ⊙ **Αν το νερό στάξει σε καυτό λίπος ή λάδι, αυτό οδηγεί σε εκρηκτικού τύπου εκτονώσεις.**
- ⊙ **Αποφεύγετε οποιαδήποτε επαφή με το καυτό λίπος/λάδι ή με πιτσιλιές.**
- ⊙ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτέζα σε καμία περίπτωση αν περιέχει καυτό λίπος/λάδι.
- ⊙ Μην αφήνετε ποτέ νερό να στάξει στο καυτό λίπος/λάδι.
- ⊙ Το καλάθι τηγανίσματος και το υλικό τηγανίσματος πρέπει να είναι στεγνά όταν τα βάζετε στο καυτό λίπος/λάδι. Ειδικά από το κατεψυγμένο υλικό τηγανίσματος απομακρύνετε τον πάγο ή το νερό απόψυξης που είναι κολλημένα επάνω του.
- ⊙ Χειρίζεστε τη φριτέζα μόνο με στεγνά χέρια.
- ⊙ Πριν τη χρήση μη βυθίζετε το καλάθι τηγανίσματος, τη λαβή και το καπάκι στο νερό ή σε άλλα υγρά.
- ⊙ Βεβαιωθείτε πως όλα τα τμήματα της φριτέζας είναι απολύτως στεγνά, πριν τη χρησιμοποιήσετε. Ακόμη και μικρά υπολείμματα νερού μπορεί να οδηγήσουν μαζί με το θερμασμένο λίπος/λάδι εκρηκτικού τύπου εκτονώσεις.
- ⊙ Κατά τη θέρμανση και το τηγάνισμα αφήνετε το καπάκι κλειστό.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει καυτός ατμός από το φίλτρο λίπους. Μην αγγίζετε τον ατμό.
- ⊙ Μην αγγίζετε τα καυτά μέρη της συσκευής, π.χ. το παραθυράκι παρατήρησης. Αγγίζετε το καλάθι τηγανίσματος μόνο από τη λαβή.
- ⊙ Μετά το τηγάνισμα αφήνετε τη φριτέζα να κρυώσει για τουλάχιστον 1 έως 2 ώρες, πριν αδειάσετε το δοχείο λίπους και καθαρίσετε τη συσκευή.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από ολίσθηση

- ⊙ Αποφεύγετε πιτσιλιές λαδιού/λίπους στο πάτωμα. Υφίσταται κίνδυνος ολίσθησης!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας

- ⊙ Προστατεύετε τη μονάδα θέρμανσης από την υγρασία, τις σταγόνες νερού ή το πιτσιλίσμα.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους και κοντά σε δοχεία νερού, π.χ. νιπτήρες.
- ⊙ Σε περίπτωση που η μονάδα θέρμανσης πέσει στο νερό, βγάλτε αμέσως το φως δικτύου από την πρίζα και μετά βγάλτε τη συσκευή από το νερό. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, μην ξαναχρησιμοποιήσετε τη συσκευή, παρά δώστε τη για έλεγχο σε ένα εξειδικευμένο συνεργείο.
- ⊙ Μην αγγίζετε τη μονάδα θέρμανσης με υγρά χέρια.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας

- ⊙ Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν η ίδια η συσκευή ή το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης παρουσιάζουν εμφανείς ζημιές ή αν η συσκευή έχει προηγουμένως πέσει κάτω.
- ⊙ Οι προεκτάσεις καλωδίου πρέπει να είναι κατασκευασμένες για ένταση ρεύματος τουλάχιστον 10 Ampere.
- ⊙ Συνδέστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και ενδεχομένως τις προεκτάσεις καλωδίου με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να τα πατήσει κανείς, να εμπλακεί σε αυτά ή να σκοτώσει επάνω τους.
- ⊙ Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα, βεβαιωθείτε πως ο ρυθμιστής θερμοκρασίας βρίσκεται στη σήμανση **MIN**.

- ⊙ Συνδέετε το φως δικτύου μόνο σε κατάλληλα εγκαταστημένη, προσβάσιμη πρίζα σούκο, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίσει να είναι προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτές περιοχές. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, βγάλτε το φως δικτύου από την πρίζα.
- ⊙ Κατά την τοποθέτηση της συσκευής φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην μαγκώσει ή υποστεί σύνθλιψη.
- ⊙ Για να βγάλετε το φως δικτύου από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φως δικτύου, ποτέ από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Βγάζετε το φως δικτύου από την πρίζα, ...
 - ... σε περίπτωση που εμφανιστεί βλάβη,
 - ... όταν η συσκευή ή το καλώδιο δικτύου έχουν υποστεί ζημιά,
 - ... όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή,
 - ... πριν τον καθαρισμό της συσκευής
 - ... σε περίπτωση καταιγίδας.
- ⊙ Μη συνδέετε άλλη συσκευή με υψηλότερη κατανάλωση ισχύος σε πρίζα του ίδιου ηλεκτρικού κυκλώματος. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται υπερφόρτωση του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος.
- ⊙ Μη συνδέετε τη συσκευή σε πολύπριζο. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει υπερφόρτωση.
- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές

- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά.
- ⊙ Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείτε πάντα το καλάθι τηγανίσματος.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια. Επειδή τα έπιπλα φέρουν διάφορα επιχρίσματα από βερνίκια ή πλαστικό και γίνεται επεξεργασία τους με διαφορετικά προϊόντα καθαρισμού, δεν αποκλείεται μερικές από αυτές τις ουσίες να περιέχουν συστατικά που θα δράσουν επιθετικά στα πλαστικά ποδαράκια και θα τα αλλοιώσουν. Αν χρειάζεται, τοποθετήστε μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.
- ⊙ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί το λίπος να αρχίσει να πιτσιλάει. Για το λόγο αυτό τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία βάση ανθεκτική στη θερμοκρασία και το λίπος.
- ⊙ Μη ρίχνετε το λάδι ή το λίπος τηγανίσματος στις αποχετεύσεις ή την τουαλέτα! Μπορεί να σταθεροποιηθεί και να προκαλέσει συμφόρηση.
- ⊙ Φροντίστε η βάση κάτω από τη συσκευή να είναι στεγνή.
- ⊙ Χειρίζεστε το φίλτρο προσεκτικά. Μπορεί να υποστεί εύκολα ζημιά από πίεση ή απόσχιση.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες (π.χ. εστίες κουζίνας) ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ανοιχτή φωτιά.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια του προϊόντος.

4. Περιεχόμενα συσκευασίας

- 1 βασική μονάδα **11** (τμήμα χειρισμού **9** και στοιχεία θέρμανσης **12**)
- 1 περίβλημα **15**
- 1 καπάκι του δοχείου λίπους **1** με φίλτρο λίπους **22**
- 1 δοχείο λίπους **14**
- 1 καλάθι τηγανίσματος **18**
- 1 λαβή του καλαθιού τηγανίσματος **17**
- 1 οδηγίες χρήσης

5. Μικρός οδηγός τηγανίσματος

Προετοιμασία των τροφίμων

- Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνά για να τηγανιστούν, γιατί το νερό εκτονώνεται με εκρηκτικό τρόπο, αν εισέλθει σε καυτό λίπος. Στεγνώνετε το υλικό τηγανίσματος ή αφαιρείτε τον πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Τα κατεψυγμένα φαγητά πρέπει να αποψύχονται ελαφρώς πριν το τηγάνισμα, έτσι ώστε το τρόφιμο να απορροφά λιγότερο λίπος. Απομακρύνετε όσο το δυνατόν περισσότερο νερό ή πάγο, πριν τοποθετήσετε το τρόφιμο στη φριτέζα.
- Το κρέας, το ψάρι και τα λαχανικά πρέπει να κόβονται σε μικρά κομμάτια.
- Για πανέ τρόφιμα φροντίστε ώστε η επικάλυψη παναρίσματος να είναι όσο πιο σταθερή γίνεται πάνω στο υλικό τηγανίσματος. Αν η επικάλυψη παναρίσματος φύγει κατά το τηγάνισμα, το λίπος λερώνεται.

Χρόνος τηγανίσματος και θερμοκρασία τηγανίσματος

- Για νόστιμο και υγιεινό αποτέλεσμα πρέπει, κατά την επιλογή της θερμοκρασίας και του χρόνου τηγανίσματος,

να τηρείτε με μεγάλη ακρίβεια τις οδηγίες στη συσκευασία.

- Τηγανίζετε μόνος μικρές ποσότητες.
- Το καλάθι μαγειρέματος δεν πρέπει να γεμίζεται περισσότερο από τη σήμανση **MAX**. Αν προσθέσετε περισσότερο υλικό τηγανίσματος, η θερμοκρασία του λίπους μειώνεται πάρα πολύ κατά την προσθήκη, η διαδικασία τηγανίσματος διαρκεί περισσότερο και το υλικό τηγανίσματος απορροφά περισσότερο λίπος.
- Το ακρυλαμίδιο μπορεί να προκαλέσει καρκίνο. Για να διατηρήσετε τη δημιουργία ακρυλαμιδίου όσο το δυνατόν χαμηλότερη, αποφεύγετε υψηλές θερμοκρασίες (πάνω από 170 °C) και το πολύ έντονο ξεροψήσιμο. Σε θερμοκρασίες πάνω από 175 °C σχηματίζεται πολύ περισσότερο ακρυλαμίδιο.

Ποια λάδια και λίπη είναι κατάλληλα;

Η προσφορά σε λίπη είναι μεγάλη. Για το τηγάνισμα όμως δεν ενδείκνυνται όλα τα λίπη και τα λάδια.

- Για τη συγκεκριμένη φριτέζα προτείνουμε τη χρήση υγρού λαδιού τηγανίσματος. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος, αφήστε το πρώτα να λιώσει σιγά σιγά και σε χαμηλή θερμοκρασία σε ένα δοχείο και στη συνέχεια ρίξτε το στη φριτέζα. Με αυτόν τον τρόπο αποφεύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής και το πιτσίλισμα του λίπους.
- Το λίπος ή το λάδι πρέπει να αντέχει τις υψηλές θερμοκρασίες κατά το τηγάνισμα. Φροντίστε ώστε το λίπος/λάδι να μπορεί να θερμανθεί τουλάχιστον μέχρι τους 200 °C.
- Τα λίπη επιτρέπεται να έχουν μόνο μικρή περιεκτικότητα σε νερό. Το νερό εξατμίζεται κατά τη θέρμανση και το λίπος πιτσιλάει.

- Λάδια πλούσια σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα είναι πολύ υγιεινά για τη χρήση σε σαλάτες, αλλά δεν είναι κατάλληλα για τηγάνισμα, γιατί δεν επιδεικνύουν την απαραίτητη ανθεκτικότητα στη θερμοκρασία.
- Το βούτυρο, η μαργαρίνη και το λάδι ελιάς δεν είναι κατάλληλα.
- Κατάλληλα, για παράδειγμα, είναι το λίπος καρύδας ή το φοινικέλαιο.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά ήδη λίπους ή λαδιού!

Φύλαξη χρησιμοποιημένου λίπους

- Οι ρύποι που προκαλούνται από το τηγάνισμα μειώνουν τη διάρκεια ζωής του λίπους. Έτσι, για να φυλάξετε το λίπος, περνάτε το μετά από κάθε διαδικασία τηγανίσματος μέσα από ένα σουρωτήρι στο οποίο έχετε τοποθετήσει χαρτί κουζίνας, για να το καθαρίσετε από χοντρούς ρύπους.
- Το φως και το οξυγόνο βλάπτουν το λίπος. Για το λόγο αυτό πρέπει να αποθηκεύεται σε ένα καλά κλειστό δοχείο σε σκοτεινό και στεγνό περιβάλλον.
- Υπό καλές συνθήκες το λίπος μπορεί να αποθηκευτεί για μερικές εβδομάδες.

Πίνακας τηγανίσματος

Τρόφιμα	Θερμ. (περ.)	Χρόνος (λεπτά)
Λαχανικά	130 °C	5 - 8
Μπούτια κοτόπουλου	170 °C	15 - 25
Chicken Wings	170 °C	7 - 15
Φιλέτο στήθους κοτόπουλου	170 °C	8 - 18
Πατάτες τηγανητές (φρέσκιες)	170 °C	10 - 15
Πατάτες τηγανητές (κατεψυγμένες)	σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή	
Σνίτσελ χοιρινού, πανέ	170 °C	15 - 25
Φιλέτο ψαριού (κατεψυγμένο)	190 °C	7 - 15

Πώς να φιλτράρετε τις ξένες γεύσεις από το λάδι/λίπος

Μερικά τρόφιμα, π.χ. ψάρι, χάνουν υγρά κατά το τηγάνισμα. Αυτά διεισδύουν στο λάδι/λίπος και του αλλάζουν τη μυρωδιά και τη γεύση. Αυτή η γεύση μεταβαίνει στη συνέχεια στο επόμενο τρόφιμο που τηγανίζεται με το λάδι/λίπος.

Με ένα απλό τρικ μπορείτε να μειώσετε ή και να απομακρύνετε εντελώς την ξένη γεύση.

1. Θερμάνετε το λάδι/λίπος στους 150 °C περ.
2. Προσθέστε 2 λεπτές φέτες ψωμί ή λίγο μαϊντανό στο καλάθι τηγανίσματος.
3. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος στη φριτέζα και κλείστε το καπάκι.
4. Περιμένετε μέχρι το λάδι/λίπος να μη βγάξει πια φυσαλίδες και βγάλτε στη συνέχεια το καλάθι τηγανίσματος. Τώρα το λάδι/λίπος έχει πάλι τη δική του γεύση.

Πώς να αναγνωρίζετε το λίπος που δεν είναι πια καλό

- Αν διαπιστώσετε στο λίπος σας ένα από τα παρακάτω στοιχεία, πρέπει να αντικαταστήσετε το λίπος εντελώς:
 - έντονη, άσχημη μυρωδιά
 - άσχημη γεύση των τηγανισμένων τροφίμων
 - καφέ, σκληρές εναποθέσεις
 - δημιουργία αφρού κατά τη θέρμανση
 - έντονη δημιουργία καπνού ακόμη και σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Τι να κάνω το παλιό λίπος;

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη ρίχνετε το λάδι ή το λίπος τηγανίσματος στις αποχετεύσεις ή την τουαλέτα! Μπορεί να σταθεροποιηθεί και να προκαλέσει συμφόρηση.

- Συνήθεις για νοικοκυριά ποσότητες λιπών και ελαίων μπορούν να απορριφθούν με τα οικιακά απορρίμματα.
- Μην πετάτε το λίπος/λάδι απευθείας στον κάδο απορριμμάτων, παρά ξαναβάλτε το στην αρχική του συσκευασία ή σε μια πλαστική σακούλα.
- Έτσι μπορείτε να παραδώσετε το λίπος/λάδι και σε κάποιο σημείο συλλογής για παλιά λίπη.

6. Θέση σε λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε αν όλα τα εξαρτήματα είναι διαθέσιμα και σε άριστη κατάσταση.
- Ξεπλύνετε τα στοιχεία θέρμανσης **12**, το περίβλημα **15**, το δοχείο λίπους **14**, το καλάθι τηγανίσματος **18** και τη λαβή **17** για το καλάθι τηγανίσματος με ζεστό νερό και ένα απαλό απορρυπαντικό πιάτων και στεγνώστε πολύ προσεκτικά όλα τα τεμάχια.
- Σκουπίστε το καπάκι **1** και το τμήμα χειρισμού **9** με ένα ελαφρώς υγρό πανί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια στεγνή, επίπεδη και αντιολισθητική βάση. Επιπλέον, η βάση πρέπει να είναι θερμανθεκτική, ώστε να μην υποστεί ζημιά από ενδεχόμενο πιτσίλισμα καυτού λίπους.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να δημιουργηθούν μικρή ποσότητα καπνού και ελαφρές οσμές. Αυτό οφείλεται στα μέσα συναρμολόγησης στο στοιχείο θέρμανσης και δεν πρόκειται για σφάλμα παραγωγής. Φροντίστε για επαρκή αερισμό του χώρου.

7. Συναρμολόγηση

7.1 Συναρμολόγηση καλαθιού τηγανίσματος

- **Εικόνα C:** πιέστε τους μεταλλικούς βραχίονες στη λαβή **17** μεταξύ τους και τοποθετήστε τα άκρα στους μικρούς δακτυλίους στην εσωτερική πλευρά του καλαθιού τηγανίσματος **18**. Οι ράβδοι της λαβής βρίσκονται κάτω από το μεταλλικό γάντζο στο επάνω μέρος του καλαθιού.

7.2 Συναρμολόγηση φριτέζας



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων! / ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Όλα τα τεμάχια πρέπει να είναι στεγνά και χωρίς ζημιές.
1. Τοποθετήστε το δοχείο λίπους **14** στο περίβλημα **15**.
 2. Τοποθετήστε τη βασική μονάδα **11** στην υποδοχή του περιβλήματος. Αφήστε απλά τις ράγες της βασικής μονάδας **11** να γλιστρήσουν στις οπές στο περίβλημα **15**.
 3. Τοποθετήστε το καλάθι **18** και τη λαβή **17** μόνο όταν έχουν τοποθετηθεί το λάδι και τα τρόφιμα (βλέπε “Τηγάνισμα” σελίδα 85).

8. Χειρισμός

8.1 Τοποθέτηση



ΚΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς!

- ⊙ Τοποθετήστε το φιν δικτύου **10** στην πρίζα μόνο όταν το δοχείο λίπους **14** έχει γεμίσει με λάδι ή λιωμένο λίπος τουλάχιστον μέχρι τη σήμανση **MIN**.
-
- Όλα τα τμήματα της φριτέζας πρέπει να είναι εντελώς στεγνά, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
 - Τοποθετήστε τη φριτέζα σε μια σταθερή, επίπεδη, αντιολισθητική, στεγνή και μη εύφλεκτη επιφάνεια εργασίας.
 - Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα κάτω από κρεμαστά ράφια και κοντά σε κουρτίνες, χαρτί ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
 - Μην τοποθετείτε τη συσκευή απευθείας κάτω από πρίζες τοίχου.
 - Κρατάτε μια απόσταση τουλάχιστον 50 cm προς όλες τις πλευρές.

8.2 Πλήρωση λίπους τηγανίσματος



ΚΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς! / ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Σε υγρή κατάσταση το ύψος πλήρωσης του λίπους/λαδιού τηγανίσματος πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των σημάτων **MIN** και **MAX** στην εσωτερική πλευρά του δοχείου λίπους **14**.
 - ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα λάδια και λίπη τηγανίσματος (βλέπε “Μικρός οδηγός τηγανίσματος” σελίδα 81).
-
1. Χρειάζεστε περ. 3,3 (**MIN**) έως 4 (**MAX**) λίτρα λαδιού τηγανίσματος ή περ. 4 kg στερεού λίπους τηγανίσματος.

2. Τοποθετήστε το στερεό λίπος τηγανίσματος πρώτα σε ένα δοχείο και αφήστε το να λιώσει αργά με μικρή τροφοδοσία θερμότητας. Μόνο τότε τοποθετήστε το προσεκτικά στο δοχείο λίπους **14** της φριτέζας.

8.3 Θέρμανση λαδιού/λίπους τηγανίσματος



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Μην αγγίζετε τα καυτά μέρη της συσκευής, π.χ. το παραθυράκι παρατήρησης **19**.
-
1. Κλείστε το καπάκι **1**. Για να το κάνετε αυτό πιέστε και κρατήστε το πλήκτρο **3** πάνω στη λαβή **2** του καπακιού.
 2. Τοποθετήστε το καπάκι **1** στο δοχείο λίπους **14** και απελευθερώστε το πλήκτρο **3**.
 3. Εισάγετε το φισ δικτύου **10** σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα με υποδοχή γείωσης, της οποίας η τάση ανταποκρίνεται στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου.
 4. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με το ρυθμιστή θερμοκρασίας **8**.
 - Στη συσκευασία των τροφίμων βρίσκετε τις προτάσεις για θερμοκρασία και χρόνο τηγανίσματος.
 - Η λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας **7** ανάβει, μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
 - Όταν η συσκευή θερμαίνει εκ νέου, η λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας **7** ανάβει ξανά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: προτείνουμε να αφήσετε το λίπος/λάδι τηγανίσματος να θερμανθεί για περ. 10 έως 15 λεπτά, για να διασφαλιστεί η ομοιόμορφη θέρμανση παντού.

Θα βρείτε τα στοιχεία θερμοκρασίας στις συσκευασίες των τροφίμων, στον πίνακα τηγανίσματος (βλέπε “Πίνακας τηγανίσματος” σελίδα 82) ή στα στοιχεία θερμοκρασίας πάνω στη συσκευή.

Σύμβολο στη συσκευή / Θερμοκρασία	Τρόφιμα
 130°C	Γαρίδες
 150°C	Κοτόπουλο
 170°C	Πατάτες τηγανητές (φρέσκιες)
 190°C	Ψάρι

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: τα στοιχεία θερμοκρασίας είναι τιμές κατά προσέγγιση. Ανάλογα με τη φύση, το μέγεθος και την ποσότητα των τροφίμων, καθώς και τη γεύση τους, η θερμοκρασία μπορεί να αποκλίνει.

8.4 Τηγάνισμα



ΚΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς / ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Μην αφήνετε ποτέ νερό να στάξει στο καυτό λίπος/λάδι τηγανίσματος.
- ⊙ Το καλάθι τηγανίσματος **18** και το υλικό τηγανίσματος πρέπει να είναι στεγνά.
- ⊙ Χειρίζεστε τη συσκευή μόνο με στεγνά χέρια.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το κάλυμμα του φίλτρου λίπους **5** καυτός ατμός. Μην αγγίζετε τον ατμό.
- ⊙ Μην τοποθετείτε το υλικό τηγανίσματος στο καλάθι τηγανίσματος **18**, αν αυτό κρέμεται πάνω από το καυτό λάδι. Μι-

κρά τεμάχια μπορεί να πέσουν στο λάδι και να προκαλέσουν πιτσιλιές.

- ⊙ Μη μετακινείτε σε καμία περίπτωση τη φριτέζα, όσο ακόμη είναι καυτή!

1. Τοποθετήστε το υλικό τηγανίσματος στο καλάθι τηγανίσματος **18**. Το καλάθι μαγειρέματος **18** δεν πρέπει να γεμίζεται περισσότερο από τη σήμανση **MAX**.
2. Όταν σβήσει η λυχνία ελέγχου **7**, πιέστε το πλήκτρο **3** για να ανοίξει το καπάκι και σηκώστε το καπάκι **1** προς τα πάνω.
3. Βυθίστε τώρα το καλάθι τηγανίσματος **18** προσεκτικά στο λάδι.
4. Πιέστε και κρατήστε το πλήκτρο **3** στη λαβή **2** και τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο λίπους **14**.
5. Παρακολουθείτε τη διαδικασία τηγανίσματος μέσα από το παραθυράκι παρατήρησης **19**. Κατά το τηγάνισμα τα τρόφιμα μαγειρεύονται πολύ γρήγορα. Τηρείτε όσο το δυνατόν με μεγαλύτερη ακρίβεια τους προτεινόμενους χρόνους τηγανίσματος.
6. Όταν το υλικό τηγανίσματος έχει μαγειρευτεί, πιέστε το πλήκτρο **3** για να ανοίξει το καπάκι και σηκώστε το καπάκι **1** προς τα πάνω.
7. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος **18** από το λάδι/λίπος και κρεμάστε το για να στεγνώσει με τη βάση κάτω από τη λαβή **17** στο μπροστινό άκρο του δοχείου λίπους **14**.
8. Όταν το λίπος έχει στραγγίσει, τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα μπολ ή κάτι παρόμοιο.
9. Για περαιτέρω βήματα τηγανίσματος ρυθμίστε ενδεχομένως κάποια άλλη θερμοκρασία.
10. Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί πριν από κάθε βήμα τηγανίσματος, μέχρι η λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας **7** να ξανασβήσει.
11. Όταν τερματίσετε το τηγάνισμα, στρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **8** στο **MIN**.

12. Τραβήξτε το φινι δικτύου **10** και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

8.5 Προστασία υπερθέρμανσης

Εικόνα Α: η φριτέζα διαθέτει προστασία υπερθέρμανσης, η οποία απενεργοποιεί αυτόματα τη συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Στην περίπτωση αυτή πετιέται το πλήκτρο **RESET 20** προς τα έξω.

1. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία προς τα κάτω και βγάλτε το φινι δικτύου **10** από την πρίζα.
2. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
3. Πιέστε το πλήκτρο **RESET 20** στην πίσω πλευρά της βασικής μονάδας **11**, π.χ. με ένα στυλό, ώστε να πάει και πάλι εντελώς προς τα μέσα.
4. Περιμένετε μερικά λεπτά πριν συνδέσετε και πάλι το φινι δικτύου **10** με το δίκτυο και ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

9. Καθαρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Αφήστε τη φριτέζα να κρυώσει για περ. 2 ώρες, πριν τη μετακινήσετε, την αδειάσετε ή την καθαρίσετε.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Τραβήξτε το φινι δικτύου **10** από την πρίζα, πριν καθαρίσετε τη φριτέζα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!**
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια του προϊόντος.

1. Πιέστε το πλήκτρο **3** για την απασφάλιση του καπακιού και τραβήξτε το καπάκι **1** προς τα πάνω.

2. Τοποθετήστε το καπάκι **1** στο νεροχύτη ή πάνω σε μια πετσέτα κουζίνας.

9.1 Φιλτράρισμα και φύλαξη λίπους/λαδιού τηγανίσματος

- Ελέγχετε μετά από κάθε τηγάνισμα την ποιότητα του λίπους/λαδιού τηγανίσματος (βλέπε “Μικρός οδηγός τηγανίσματος” σελίδα 81).
- Αν η ποιότητα είναι ακόμη καλή, φιλτράρετε το λίπος/λάδι πριν τη φύλαξη: Περάστε το χλιαρό λίπος/λάδι μέσα από ένα σουρωτήρι στο οποίο έχετε τοποθετήσει χαρτί κουζίνας.
- Για τη φύλαξη ρίξτε καλύτερα το λάδι τηγανίσματος στην αρχική του φιάλη και φυλάξτε το ερμητικά κλεισμένο σε σκοτεινό και ψυχρό περιβάλλον.
- Το λίπος μαγειρέματος μπορείτε να το ξαναβάλετε στο πλυμένο δοχείο λίπους ή να το αφήσετε να πήξει στην κλειστή φριτέζα και να το φυλάξετε σε ένα κατά το δυνατόν σκοτεινό και ψυχρό περιβάλλον.

9.2 Απόρριψη λίπους/λαδιού τηγανίσματος

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη ρίχνετε το λάδι ή το λίπος τηγανίσματος στις αποχετεύσεις ή την τουαλέτα! Μπορεί να σταθεροποιηθεί και να προκαλέσει συμφόρηση.

Το λίπος/λάδι που παρουσιάζει ελλείψεις ποιότητας πρέπει να απορρίπτεται αμέσως (βλέπε “Μικρός οδηγός τηγανίσματος” σελίδα 81).

9.3 Καθαρισμός

Καθαρισμός καλάθιού τηγανίσματος, λαβής και δοχείου λίπους

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: το καλάθι τηγανίσματος **18** και η λαβή **17** του, καθώς και το δοχείο λίπους **14** πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

1. Πιέστε τις μεταλλικές ράβδους στη λαβή **17** μεταξύ τους και τραβήξτε τις έξω από τους δακτυλίους στο καλάθι τηγανίσματος **18**. Αφαιρέστε τη λαβή.
2. Χύστε το λίπος από το δοχείο λίπους **14**.
3. Πλύντε το καλάθι τηγανίσματος **18**, τη λαβή **17** και το δοχείο λίπους **14** με το χέρι με πολύ ζεστό νερό και απαλό απορρυπαντικό πιάτων.
4. Ξεπλένετε με καθαρό νερό.
5. Αφήστε να στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα εντελώς, προτού τα αποθηκεύσετε ή προτού τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Καθαρισμός καπακιού, βασικής μονάδας και περιβλήματος του δοχείου λίπους

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: το καπάκι **1**, η βασική μονάδα **11** και το περίβλημα **15** δεν επιτρέπεται να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

1. Σκουπίστε το καπάκι **1**, το τμήμα χειρισμού **9** της βασικής μονάδας και το περίβλημα **15** με ένα υγρό πανί και απαλό απορρυπαντικό πιάτων. Φροντίστε ώστε να μην εισχωρήσει νερό στο καπάκι και το τμήμα χειρισμού.
2. Πλύνετε τα στοιχεία θέρμανσης **12** της βασικής μονάδας με πολύ ζεστό νερό και απαλό απορρυπαντικό πιάτων.
3. Ξεπλένετε με καθαρό νερό.
4. Αφήστε να στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα εντελώς, προτού τα αποθηκεύσετε.

τε ή προτού τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Καθαρισμός φίλτρου λίπους

Εικόνα Β: από καιρό σε καιρό καθαρίζετε το φίλτρο λίπους **22**, που βρίσκεται στο καπάκι.

1. Πιέστε το κάλυμμα του φίλτρου λίπους **4** προς την κατεύθυνση της λαβής **2** και αφαιρέστε το κάλυμμα φίλτρου λίπους.
2. Αφαιρέστε το φίλτρο λίπους **22**.
3. Καθαρίστε το φίλτρο λίπους **22** σε πολύ ζεστό νερό με λίγο απαλό απορρυπαντικό πιάτων.
4. Ξεπλένετε με καθαρό νερό.
5. Αφήστε το φίλτρο λίπους να στεγνώσει τελείως, πριν το ξανατοποθετήσετε.

Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη φριτέζα, πρέπει όλα τα τεμάχια να έχουν στεγνώσει εντελώς.
- Συναρμολογήστε τα τεμάχια ξανά, αν δε θέλετε να φυλάξετε λίπος τηγανίσματος στο δοχείο λίπους **14**.

9.4 Επαναχρησιμοποίηση μεταχειρισμένου λίπους τηγανίσματος

1. Αν έχετε φυλάξει το λίπος τηγανίσματος εκτός φριτέζας, λιώστε το σε ένα δοχείο (όπως και με το φρέσκο λίπος) πριν το τοποθετήσετε στη φριτέζα.
2. Αν έχετε αποθηκεύσει το λίπος τηγανίσματος στη φριτέζα, πρέπει να το θερμάνετε αργά και προσεκτικά, για να αποφύγετε πιτσιλιές.
Αφήστε τη φριτέζα με το λίπος για λίγο σε θερμοκρασία δωματίου, μέχρι το λίπος να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
3. Τρυπήστε την επιφάνεια πολλές φορές προσεκτικά με ένα πιρούνι.

4. Βάλτε το φιν δίκτυο **10** στην πρίζα και φέρτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στους **130 °C**.
5. Περιμένετε μέχρι το λίπος να λιώσει εντελώς. Μόνο τότε ρυθμίστε τη θερμοκρασία **8** τηγανίσματος με το ρυθμιστή θερμοκρασίας.

10. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

11. Πώς να κάνετε φρέσκι-ες τηγανητές πατάτες

Έτσι πρέπει να είναι οι πατάτες

- Οι πατάτες πρέπει να έχουν σκληρή φλούδα και να μη βλαστάνουν ακόμη.
- Χρησιμοποιείτε αλευρώδεις ή κυρίως κηρώδεις πατάτες.
- Οι πατάτες δεν πρέπει να είναι πολύ μικρές και πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος. Αυτό διευκολύνει την επεξεργασία.

1. Καθαρίστε τις πατάτες.
2. Κόψτε τις πατάτες σε λωρίδες ή σε φέτες, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
3. Πριν το τηγάνισμα βάλτε τις πατάτες για περ. 1 ώρα στο νερό.
4. Στεγνώστε τις πατάτες, π.χ. με μια πετσέτα κουζίνας.
5. Πρώτο βήμα τηγανίσματος: Τηγανίστε τις πατάτες για περ. 10 - 14 λεπτά στους 150 °C.
6. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος **18** από το λάδι/λίπος και κρεμάστε το για να στεγνώσει με τη βάση κάτω από τη λαβή **17** στο μπροστινό άκρο του δοχείου λίπους **14**.
7. Θερμάνετε το λάδι/λίπος στους 170 °C περ.
8. Δεύτερο βήμα τηγανίσματος: Τηγανίστε τις πατάτες για άλλα 3 - 4 λεπτά στους 170 °C.
9. Τερματίστε το τηγάνισμα όταν έχει επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ξεροψησίματος.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: οι κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες πρέπει να τηγανίζονται μόνο μία φορά.

12. Λύση προβλήματος

Εάν η συσκευή σας δε λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτόν τον κατάλογο ελέγχου. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία / μέτρα αντιμετώπισης
Καμία λειτουργία	<ul style="list-style-type: none">• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;• Ελέγξτε τη σύνδεση.• Αποκρίθηκε η προστασία υπερθέρμανσης; (βλέπε “Προστασία υπερθέρμανσης” σελίδα 86).
Η συσκευή απενεργοποιήθηκε από μόνη της	<ul style="list-style-type: none">• Αποκρίθηκε η προστασία υπερθέρμανσης; Στη συνέχεια πιέστε το πλήκτρο RESET 20 (βλέπε “Προστασία υπερθέρμανσης” σελίδα 86).
Το υλικό τηγανίσματος δεν είναι έτοιμο μετά το πέρας του προτεινόμενου χρόνου	<ul style="list-style-type: none">• Μήπως τηγανίσατε μεγαλύτερες ποσότητες μαζί;• Μήπως το λίπος δεν είχε φτάσει ακόμη στην προτεινόμενη θερμοκρασία;
Κακή γεύση του υλικού τηγανίσματος	<ul style="list-style-type: none">• Είναι το λάδι/λίπος παλιό;• Έχετε προηγουμένως τηγανίσει στο ίδιο λίπος τρόφιμα με έντονη γεύση (π.χ. ψάρι); Αντικαταστήστε το λίπος/λάδι.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία / μέτρα αντιμετώπισης
Έντονη ανάπτυση μυρωδιάς και καπνού	<ul style="list-style-type: none"> Μήπως το λίπος/λάδι είναι παλιό, έχει ρύπους ή μήπως έπεσε υγρασία στο λίπος/λάδι; Αντικαταστήστε το λίπος/λάδι.

13. Τεχνικά δεδομένα

Μοντέλο:	SEF 2300 D3
Τάση δικτύου:	230 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	I
Απόδοση:	2300 W

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Έλεγχος Ασφαλείας. Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Ανακυκλώσιμα υλικά: χαρτόνι (πλην κυματοειδούς χαρτονιού)
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

14. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός των τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν – κατά την κρίση μας – δωρεάν. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί. Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 301414** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού

(κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.

- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να λάβετε το παρόν εγχειρίδιο, καθώς και πολλά περαιτέρω εγχειρίδια, βίντεο και λογισμικό.



Κέντρο σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 301414



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANIA

Inhalt

1. Übersicht	93
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	94
3. Sicherheitshinweise	94
4. Lieferumfang	98
5. Kleines 1x1 des Frittierens	98
6. Inbetriebnahme	100
7. Zusammensetzen	101
7.1 Frittierkorb zusammensetzen	101
7.2 Fritteuse zusammensetzen	101
8. Bedienung	101
8.1 Aufstellen	101
8.2 Frittierfett einfüllen	101
8.3 Frittieröl/-fett aufheizen	102
8.4 Frittieren	102
8.5 Überhitzungsschutz	103
9. Reinigen	103
9.1 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren	104
9.2 Frittierfett/-öl entsorgen	104
9.3 Reinigen	104
9.4 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden	105
10. Entsorgen	105
11. Frische Pommes selber machen	105
12. Problemlösung	106
13. Technische Daten	107
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	107

1. *Übersicht*

- 1 Deckel
- 2 Griff des Deckels
- 3 Taste zum Aufsetzen und Öffnen des Deckels
- 4 Hebel der Fettfilterabdeckung
- 5 Fettfilterabdeckung
- 6 Ein-/Ausschalter
- 7 Temperatur-Kontrollleuchte
- 8 Temperaturregler
- 9 Bedienteil
- 10 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 11 Basiseinheit
- 12 Heizelemente
- 13 Griff des Fettbehälters
- 14 Fettbehälter
- 15 Gehäuse
- 16 Griff des Gehäuses
- 17 Griff des Frittierkorbes
- 18 Frittierkorb
- 19 Sichtfenster
- 20 RESET - Taste
- 21 Kabelfach
- 22 Fettfilter

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.



Beachten Sie die Informationen in dieser Anleitung. Lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen.



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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Das Bedienteil der Basiseinheit, der Deckel, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile wie z. B. das Sichtfenster. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus dem Fettfilter 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" auf Seite 103).



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Sorgen Sie dafür, dass Kinder die heiße Fritteuse niemals (z. B. am Netzkabel) 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 98).
- ⊙ Mischen Sie niemals verschiedene Fette/Öle oder altes und neues Fett/Öl.

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen

- ⊙ Heißes Fett und Öl führt zu schlimmen Verbrennungen, da es deutlich heißer ist als kochendes Wasser.
- ⊙ Wenn Wasser in heißes Fett oder Öl tropft, führt dies zu explosionsartigen Verpuffungen.
- ⊙ Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Fett/Öl oder Spritzern.

- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen die Fritteuse mit heißem Fett/Öl.
- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Fett/Öl tropfen.
- ⊙ Frittierkorb und Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie ins heiße Fett/Öl gegeben werden. Entfernen Sie insbesondere von tiefgefrorenem Frittiergut anhaftendes Eis oder Tauwasser.
- ⊙ Bedienen Sie die Fritteuse nur mit trockenen Händen.
- ⊙ Tauchen Sie den Frittierkorb, den Griff 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. das Sichtfenster. 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 die Heizeinheit 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 die Heizeinheit 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.
- ⊙ Berühren Sie die Heizeinheit nicht mit nassen Händen.



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 Temperaturregler auf der Markierung MIN 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.
- ⊙ 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 das Netzkabel 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 den 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 Betriebs 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.
- ⊙ Handhaben Sie den Fettfilter vorsichtig. Er kann leicht durch Zusammendrücken oder Einreißen beschädigt werden.
- ⊙ 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 Basiseinheit 11 (Bedienteil 9 und Heizelemente 12)
- 1 Gehäuse 15
- 1 Deckel des Fettbehälters 1 mit Fettfilter 22
- 1 Fettbehälter 14
- 1 Frittierkorb 18
- 1 Griff des Frittierkorbes 17
- 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 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 darf nicht mehr als bis zur MAX-Markierung 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.
- 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.

- 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 Kokosfett oder Palmöl.
- 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 (Minuten)
Gemüse	130 °C	5-8
Hähnchenschenkel	170 °C	15-25
Chicken Wings	170 °C	7-15
Hühnerbrustfilet	170 °C	8-18
Pommes Frites (frisch)	170 °C	10-15
Pommes Frites (tiefgekühlt)	nach Angaben des Herstellers	
Schweineschnitzel, paniert	170 °C	15-25
Fischfilet (tiefgekühlt)	190 °C	7-15

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 in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel.
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 in einer Sammelstelle für Altfette abgeben.

6. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Spülen Sie die Heizelemente 12, das Gehäuse 15, den Fettbehälter 14, den Frittierkorb 18 und den Griff 17 für den Frittierkorb mit warmem Wasser und mildem Spülmittel und trocknen Sie alle Teile sehr gründlich ab.
- Wischen Sie den Deckel 1 und das Bedienteil 9 mit einem leicht feuchten Lappen ab.
- 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 Betriebs 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. Zusammensetzen

7.1 Frittierkorb zusammensetzen

- **Bild C:** Drücken Sie die Metallbügel am Griff **17** zusammen und setzen Sie die Enden in die kleinen Ösen auf der Innenseite des Frittierkorbes **18**. Die Stangen des Griffes liegen unter den Metallhaken oben am Korb.

7.2 Fritteuse zusammensetzen



GEFAHR von Verbrennungen! GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Alle Teile müssen trocken und ohne Beschädigung sein.
-
1. Setzen Sie den Fettbehälter **14** in das Gehäuse **15**.
 2. Setzen Sie die Basiseinheit **11** in die Aufnahme am Gehäuse. Lassen Sie einfach die Schienen der Basiseinheit **11** in die Öffnungen am Gehäuse **15** gleiten.
 3. Korb **18** und Griff **17** erst einsetzen, wenn Öl und Lebensmittel eingefüllt sind (siehe "Frittieren" auf Seite 102).

8. Bedienung

8.1 Aufstellen



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **10** erst dann in die Steckdose, wenn der Fettbehälter **14** mindestens bis zur Markierung **MIN** 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.

8.2 Frittierfett einfüllen



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Im flüssigen Zustand muss die Füllhöhe des Frittierfettes/-öles zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX** an der Innenseite des Fettbehälters **14** liegen.
- ⊙ Verwenden Sie nur geeignete Frittieröle oder -fette (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 98).

1. Sie benötigen ca. 3,3 (**MIN**) bis 4 (**MAX**) Liter Frittieröl oder ca. 4 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 14 der Fritteuse um.

8.3 Frittieröl/-fett aufheizen







GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile wie z. B. das Sichtfenster 19.

1. Schließen Sie den Deckel 1. Dazu drücken und halten Sie die Taste 3 oben auf dem Griff 2 des Deckels.
2. Setzen Sie den Deckel 1 auf den Fettbehälter 14 und lassen die Taste 3 los.
3. Stecken Sie den Netzstecker 10 in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.
4. Stellen Sie mit dem Temperaturregler 8 die gewünschte Temperatur ein.
 - Auf der Verpackung der Lebensmittel finden Sie Empfehlungen für Temperatur und Frittierzeit.
 - Die Temperatur-Kontrollleuchte 7 leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
 - Wenn das Gerät erneut aufheizt, leuchtet die Temperatur-Kontrollleuchte 7 wieder.

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 99) oder den Temperaturangaben am Gerät.

Symbol am Gerät / Temperatur	Lebensmittel
	Garnelen
	Huhn
	Pommes frites (frisch)
	Fisch

HINWEIS: Die Temperaturangaben sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack kann die Temperatur abweichen.

8.4 Frittieren



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Frittierfett/-öl tropfen.
- ⊙ Frittierkorb 18 und Frittiergut müssen trocken sein.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Fettfilterabdeckung 5 heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Das Frittiergut nicht in den Frittierkorb 18 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, solange sie noch heiß ist!

1. Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb 18. Der Frittierkorb 18 darf nicht mehr als bis zur MAX Markierung gefüllt werden.
2. Wenn die Kontrollleuchte 7 erloschen ist, drücken Sie die Taste 3 zum Öffnen des Deckels und nehmen den Deckel 1 nach oben ab.
3. Senken Sie nun den Frittierkorb 18 vorsichtig in das Öl.
4. Drücken und halten Sie die Taste 3 am Griff 2 und setzen den Deckel auf den Fettbehälter 14.
5. Beobachten Sie den Frittiervorgang durch das Sichtfenster 19. Beim Frittieren garen die Lebensmittel sehr schnell. Halten Sie sich möglichst genau an die empfohlenen Frittierzeiten.
6. Wenn das Frittiergut fertig gegart ist, drücken Sie die Taste 3 zum Öffnen des Deckels und nehmen den Deckel 1 nach oben ab.
7. Nehmen Sie den Frittierkorb 18 aus dem Öl/Fett heraus und hängen Sie ihn zum Abtropfen mit der Halterung unter dem Griff 17 auf den vorderen Rand des Fettbehälters 14.
8. Wenn das Fett abgetropft ist, geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder ähnliches.
9. Für weitere Frittiergänge stellen Sie gegebenenfalls eine andere Temperatur ein.
10. Lassen Sie das Gerät vor jedem Frittiergang aufheizen, bis die Temperaturkontrollleuchte 7 wieder erloschen ist.
11. Wenn Sie das Frittieren beenden, drehen Sie den Temperaturregler 8 auf MIN.
12. Ziehen Sie den Netzstecker 10 und lassen Sie das Gerät abkühlen.

8.5 Überhitzungsschutz

Bild A: Die Fritteuse hat einen Überhitzungsschutz, der das Gerät bei einer Überhitzung automatisch ausschaltet. In diesem Fall springt die Taste RESET 20 heraus.

1. Regeln Sie die Temperatur herunter und ziehen Sie den Netzstecker 10.
2. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen.
3. Drücken Sie die Taste RESET 20 auf der Rückseite der Basiseinheit 11, z. B. mit einem Stift, wieder ganz hinein.
4. Warten Sie einige Minuten, bis Sie den Netzstecker 10 wieder mit dem Netz verbinden und die gewünschte Temperatur einstellen.

9. Reinigen



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



- GEFAHR** durch Stromschlag!
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker 10 aus der Steckdose, bevor Sie die Fritteuse reinigen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
-
1. Drücken Sie die Taste 3 zum Entriegeln des Deckels und ziehen den Deckel 1 nach oben ab.
 2. Legen Sie den Deckel 1 in eine Spüle oder auf ein Küchentuch.

9.1 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren

- Überprüfen Sie nach jedem Frittieren die Qualität des Frittierfettes/-öles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 98).
- Ist die Qualität noch gut, filtern Sie das Fett/Öl vor dem Aufbewahren: Gießen Sie das lauwarme Fett/Öl durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb.
- Frittieröl können Sie zur Aufbewahrung am besten in die Original-Flasche füllen und dicht verschlossen dunkel und kühl aufbewahren.
- Frittierfett können Sie in den gereinigten Fettbehälter zurückgeben oder in der verschlossenen Fritteuse aushärten lassen und möglichst dunkel und kühl aufbewahren.

9.2 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 98).

9.3 Reinigen

Frittierkorb, Griff und Fettbehälter reinigen

HINWEIS: Der Frittierkorb 18 und sein Griff 17 sowie der Fettbehälter 14 können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

1. Drücken Sie die Metallbügel am Griff 17 zusammen und ziehen Sie die-

se aus den Ösen am Frittierkorb 18 heraus. Nehmen Sie den Griff ab.

2. Gießen Sie das Fett aus dem Fettbehälter 14.
3. Waschen Sie den Frittierkorb 18, den Griff 17 und den Fettbehälter 14 von Hand mit sehr warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
4. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Deckel, Basiseinheit und Gehäuse des Fettbehälters reinigen

HINWEIS: Der Deckel 1, die Basiseinheit 11 und das Gehäuse 15 dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

1. Wischen Sie den Deckel 1, das Bedienteil 9 der Basiseinheit und das Gehäuse 15 mit einem feuchten Lappen und mildem Spülmittel ab.
Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Deckel und das Bedienteil eindringt.
2. Waschen Sie die Heizelemente 12 der Basiseinheit mit sehr warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Fettfilter reinigen

Bild B: Reinigen Sie von Zeit zu Zeit den Fettfilter 22, der sich im Deckel befindet.

1. Drücken Sie den Hebel der Fettfilterabdeckung 4 Richtung Griff 2 und nehmen Sie die Fettfilterabdeckung ab.
2. Nehmen Sie den Fettfilter 22 heraus.

3. Reinigen Sie den Fettfilter 22 in sehr warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel.
4. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie den Fettfilter vollständig trocknen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

Aufbewahren

- Bevor Sie die Fritteuse wegräumen, müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Bauen Sie die Teile wieder zusammen, wenn Sie kein Frittierfett im Fettbehälter 14 aufbewahren wollen.

9.4 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden

1. Wenn Sie das Frittierfett außerhalb der Fritteuse 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 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 10 in die Steckdose und stellen Sie den Temperaturregler auf 130 °C.
5. Warten Sie, bis das Fett komplett geschmolzen ist. Erst dann stellen Sie mit dem Temperaturregler 8 die Frittieremperatur 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. 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 18 aus dem Öl/Fett heraus und hängen Sie ihn zum Abtropfen mit der Halterung unter dem Griff 17 auf den vorderen Rand des Fettbehälters 14.
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
Gerät hat sich von allein abgeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst? Drücken Sie die Taste RESET 20 (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 103).
Frittiergut nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie eine größere Menge auf einmal frittiert? • War das Fett noch nicht auf die empfohlene Temperatur aufgeheizt?
Schlechter Geschmack des Frittiergutes	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Fett/Öl alt, verschmutzt oder ist Feuchtigkeit ins Fett/Öl gelangt? Wechseln Sie das Fett/Öl aus.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst? (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 103).

13. Technische Daten

Modell:	SEF 2300 D3
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2300 W

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)
	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, 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 Anliegen zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer IAN: 301414 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 Software herunterladen.



Service-Center

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

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

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

IAN: 301414



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