



## MINI DEEP FAT FRYER SFM 840 B1

(GB) (IE) (NI)

### MINI DEEP FAT FRYER

User manual

(DK)

### MINI-FRITUREGRYDE

Betjeningsvejledning

(FR) (BE)

### MINI-FRITEUSE

Mode d'emploi

(NL) (BE)

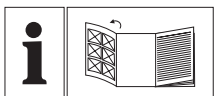
### MINI-FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

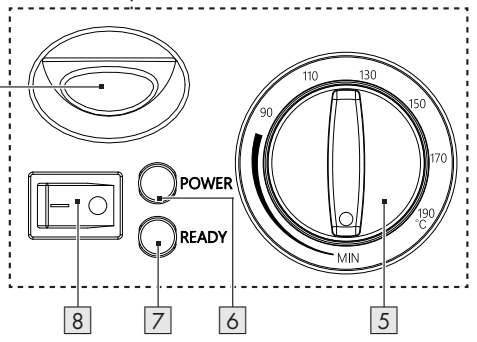
(DE) (AT) (CH)

### MINI-FRITEUSE

Bedienungsanleitung













GB/IE/NI	User manual	Page	5
DK	Betjeningsvejledning	Side	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	29
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	42
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55

**A**

<b>List of pictograms used</b> .....	Page	6
<b>Introduction</b> .....	Page	7
Intended use .....	Page	7
Scope of delivery .....	Page	7
Parts list .....	Page	7
Technical data .....	Page	7
<b>General safety instructions</b> .....	Page	7
<b>First set-up of the product</b> .....	Page	12
Unpacking the product and basic cleaning .....	Page	12
<b>Preparation</b> .....	Page	12
Attaching/Detaching the handle .....	Page	12
<b>Operation</b> .....	Page	12
Heating the frying oil .....	Page	12
Frying food .....	Page	13
After frying food .....	Page	13
Suggestions for frying food .....	Page	14
<b>Troubleshooting</b> .....	Page	14
<b>Cleaning</b> .....	Page	14
Cleaning .....	Page	15
<b>Storage</b> .....	Page	15
<b>Disposal</b> .....	Page	15
<b>Warranty</b> .....	Page	16
Warranty claim procedure .....	Page	16
<b>Service</b> .....	Page	16

## List of pictograms used

	<b>DANGER!</b> – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Alternating current/voltage
	<b>WARNING!</b> – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	<b>Hz</b>	Hertz (supply frequency)
	<b>CAUTION!</b> – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)	<b>W</b>	Watt
	<b>NOTICE!</b> – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Never leave children unattended with packaging materials or the product.
	<b>INFO:</b> This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.		The frying basket  is dishwasher suitable.
	Danger – risk of electric shock!		Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
	<b>CAUTION: Hot surface!</b> Surfaces are liable to get hot during use.		Safety information Instructions for use
<b>CE</b>	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		

## MINI DEEP FAT FRYER

### ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

### ● Intended use

- The product is intended for cooking food in hot oil at a temperature of up to maximum 190 °C.
- The product is intended for private household use only. The product is not intended for commercial use.
- Any other use not mentioned in these instructions may cause a damage to the product or create a serious risk of injury.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

### ● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 Mini deep fat fryer
- 1 Lid
- 1 Frying basket
- 1 Handle (frying basket)
- 1 Short manual

### ● Parts list

(Fig. A)

- 1 Metal filter
- 2 Frying container
- 3 Handle
- 4 Mains cord with mains plug
- 5 Temperature control
- 6 **POWER** control lamp (red)
- 7 **READY** control lamp (green)
- 8 On/off switch (I/O)
- 9 Lid release button
- 10 Handle (frying basket)
- 11 Frying basket
- 12 Lid

### ● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Rated power:	840 W
Capacity:	
- For cooking oil:	approx. 1.2 litres to <b>MAX</b> marking
- Frying basket:	approx. 1 litre



### General safety instructions

**BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!**

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

### **Children and persons with disabilities**

#### **⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!**

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Keep children away from the product and packaging material at all times.

**⚠ WARNING!** This product is not a toy for children! Children are not aware of the dangers associated with handling electrical products.

■ This product shall not be used by children from 0 year to 8 years. This product can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised.

This product can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.

- Keep the product and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.

**⚠ WARNING!** Keep the product out of reach from young children, particularly during use and cool down.

- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

## **⚠️ WARNING! Risk of electric shock!**

- Do not attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and consult your retailer if the product is damaged.
- Do not set up the product next to a sink or in moist areas.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Connect the product only to an earthed mains outlet. Always make sure that the mains plug is inserted into the mains outlet properly.
- The mains cord with mains plug must not come into contact with the hot parts of the product.
- To avoid damaging the mains cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges.

- Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.
- Lay out the mains cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over is possible.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull the mains plug and not the mains cord itself to disconnect the product from the mains supply.
- Do not wrap the mains cord around the product. Connect the mains plug to an easily reachable mains outlet so that in case of an emergency the mains plug can be removed immediately.
- This product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate the product with wet hands. Do not touch the product with wet hands.

## **⚠️ WARNING! Risk of burns!**

- Keep children and pets away from the product while it is in operation or cooling down. The accessible parts are hot.



- Never touch the following components while the product is operating or still hot:
  - the inside of the frying container
  - the lid
  - the housing of the product
- Hot steam is generated during the frying process. The steam is released through the metal filter. Keep a safe distance away from the steam.
- Hot oil results in serious burns because it is significantly hotter than boiling water.
- If water drips into the hot oil it leads to splattering. Never let water drip into the hot oil.
- The frying basket and the food to be fried must be dry when they are put into the hot oil. In particular in the case of deep-frozen food, any ice or meltwater should be removed.
- The product must be dry before use to avoid explosion.
- Only operate the product with dry hands.
- Avoid contact with the hot oil to avoid injury.
- Never move the product when it is under operation or filled with hot oil.

### **⚠ WARNING! Risk of fire!**

- Do not place the product in the vicinity of inflammable materials (e.g. curtains, tablecloths).
- To prevent overheating, do not cover the product during operation.
- If you notice any smoke or unusual noises, immediately disconnect the product from the mains supply. Have the product checked by a specialist before continued use.
- In the event of a fire, remove the mains plug from the mains outlet. Take appropriate firefighting measures.
- Do not cover the air vents of the product. Make sure the product has sufficient ventilation. Do not place the product in a cabinet after use.
- Do not place anything on top of the product.
- Leave at least 50 cm to any other objects to avoid catching fire.

### **Setup instructions**

- Use the handles **3** to place the product in a stable position.
- Do not set up the product directly beneath a mains outlet.

- Do not set up the product on hotplates (gas, electric, coal, etc.).
- Always operate the product on an even, stable, heat-resistant and clean surface.
- After frying: Let the product cool down for at least 2 hours before you:
  - transport the product
  - empty the frying container
  - clean the product

## Operation

- Never touch the inside of the frying container, the lid and the housing of the product while it is operating.
- Always use the frying basket to fry food.
- Never leave the product unattended while it is in use.
- Never use the product without oil.
- Fill the frying container at least up to the **MIN** marking with oil. Do not exceed the **MAX** marking.

- Only fill the frying basket up to the **MAX** marking. Otherwise, the oil temperature inside the frying container drops too much and causes a longer time of the frying process. More oil will be absorbed by the food to be fried.
- Only use suitable oils, such as:
  - rapeseed oil
  - vegetable oil
  - sunflower oil
- Never use:
  - old or dirty frying fats and oils
  - unsuitable fats and oils (e.g. margarine, butter or olive oil)
  - mixed different oils
  - mixed old and new oils
  - solid fat
  - animal fat
 These could ignite when heated.
- The oil can heat up to over +190 °C. Make sure the oil is resistant to high temperature.
- If oil catches fire, it must never be extinguished with water. Put the lid on the product or cover the product with a fire or woolen blanket to extinguish the fire.
- Splatter of oil may occur during heating and frying.
- During heating and frying, the lid must be closed to avoid splattering of the hot oil.

- Remove the mains plug from the mains outlet after use and before cleaning.

## ● **First set-up of the product**

### ● **Unpacking the product and basic cleaning**

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

## ● **Preparation**

### ● **Attaching/Detaching the handle**

- ① **INFO:** Attach the handle **10** to the frying basket **11** before use.

#### **Attaching**

1. Hold and press the rods of the handle **10** together. Insert the rods of the handle into the eyelets on the frying basket **11**.
2. Release and insert the rods of the handle **10** into the holes of the frying basket **11**.

#### **Detaching**

- Press and hold the rods of the handle **10** together. Remove the rods of the handle from the holes of the frying basket **11**.

## ● **Operation**

### ① **INFO:**

- Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content. The formation of acrylamide increases dramatically at temperatures above +175 °C.

- Do not fry foodstuffs with high starch content, for example french fries, at temperatures above +170 °C. The foodstuffs should only be fried to golden-yellow, instead of dark or brown. This is the only way to achieve low-acrylamide cooking.

## ● **Heating the frying oil**

### ⚠ **WARNING!**

- Never touch the following components while the product is operating or still hot:
  - the inside of the frying container **2**
  - the lid **12**
  - the housing of the product
- Hot steam is generated during the frying process. The steam is released through the metal filter **1**. Keep a safe distance away from the steam.
- Fill the frying container **2** at least up to the **MIN** marking with oil. Do not exceed the **MAX** marking.

### ① **INFO:**

- The required frying temperature varies depending on:
    - size of the food
    - texture of the food
    - food quantityRefer to the table "Suggestions for frying food".
  - During operation: The **READY** control lamp **7** lights up and goes off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the set temperature.
  - The **READY** control lamp **7** lights up when the temperature control **5** is set to **MIN** or in the lower area of the heat level range.
  - As soon as you set the temperature control **5** to the desired position: The **READY** control lamp **7** goes off until the temperature is reached.
1. Place the frying basket **11** into the frying container **2**.
  2. Fill the frying container **2** with suitable oil.
  3. Close the lid **12**.
  4. Turn the temperature control **5** to position **MIN**.

5. Connect the mains plug **4** to a suitable mains outlet.
6. Turn the on/off switch **8** to position **I**. The **POWER** control lamp **6** lights up red. The **READY** control lamp **7** lights up green.
7. Select the desired temperature depending on the food to be fried (see "Suggestions for frying food").
8. Turn the temperature control **5** to the desired position. The **READY** control lamp **7** goes off.
9. When the desired temperature has been reached: The **READY** control lamp **7** lights up green.

Control lamp	Status
<b>6</b> <b>POWER</b> on (red)	Product on
<b>6</b> <b>POWER</b> off	Product off
<b>7</b> <b>READY</b> off	Product is preheating/reheating
<b>7</b> <b>READY</b> on (green)	The set temperature has been reached

## ● Frying food

### ⚠ **WARNING!**

- During heating and frying: Keep the lid **12** closed to avoid splattering of the hot oil.
- Only operate the product with dry hands.
- Avoid contact with the hot oil to avoid injury.
- Never move the product when it is under operation or filled with hot oil.
- Only fill the frying basket **11** up to the **MAX** marking. Otherwise, the oil temperature inside the frying container **2** drops too much and causes a longer time of the frying process. More oil will be absorbed by the food to be fried.

### **i** **INFO:**

- The frying container **2** and the food to be fried must be dry when they are put into the hot oil.
- Deep-frozen food: Remove any ice or meltwater. Thaw the food before frying so that it absorbs less oil.

- For even cooking results: Cut the meat, fish and vegetables into small pieces.
- Breaded food: The breading should stick as tightly as possible to the food. Any breading falling off the food during frying contaminates the oil.
- Setting the temperature: Refer to the instructions provided on the packaging of the food or to the table "Suggestions for frying food".

1. When the desired temperature is reached: The **READY** control lamp **7** lights up green.
2. Open the lid **12**: Press down the lid release button **9**.
3. Remove the frying basket **11** from the frying container **2**.
4. Add the food to be fried into the frying basket **11**.
5. Insert the frying basket **11** into the frying container **2**.
6. Close the lid **12**.

## ● After frying food



**⚠ CAUTION! Risk of injury!** Use suitable kitchen utensils (e.g. kitchen tongs) to remove the food from the frying basket **11**.

1. Turn the temperature control **5** to position **MIN**.
2. Turn the on/off switch **8** to position **O**. The **POWER** control lamp **6** goes off. The **READY** control lamp **7** goes off.
3. Remove the mains plug **4** from the mains outlet.
4. Open the lid **12**: Press down the lid release button **9**.
5. Lift the frying basket **11** slowly out of the oil.
6. For draining: Hang the bracket of the frying basket **11** on the front edge of the frying container **2**.
7. When the oil has dripped off: Put the food into a bowl.
8. Let the product cool down.

## ● Suggestions for frying food


Food	Temperature	Weight	Time
Vegetables	+130 °C	250 g	4 min
Onions	+130 °C	250 g	3 min
Shrimps	+130 °C	250 g	2 min
Chicken legs	+150 °C	250 g	8 min
Chicken wings	+150 °C	250 g	7 min
Chicken breast fillet	+150 °C	250 g	3 min
Chicken strips	+150 °C	250 g	3 min
Sliced meat	+150 °C	300 g	3 min
Mushrooms	+150 °C	300 g	3 min
French fries	+170 °C	250 g - 500 g	4 min - 10 min
Fish fillet	+190 °C	300 g	3 min
Steak	+190 °C	200 g	4 min


## ● Troubleshooting

Issue	Possible cause	Solution
The product does not function.	The mains plug  is not connected to the mains outlet.	Connect the mains plug  to the mains outlet.
The food is raw or unevenly cooked.	Too much food was used.	Reduce the amount of food and spread evenly.
	The frying temperature is too low.	Increase the frying temperature.
French fries are not cooked or crispy.	The wrong type of potato was used.	Use another type of potato.
	The fries are too large.	Cut the fries into smaller or thinner fries.

## ● Cleaning

### **WARNING! Risk of electric shock!**

Before cleaning: Always disconnect the mains plug  from the mains outlet.

 **WARNING! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool down for at least 2 hours.

### **NOTICE! Risk of product damage!**

- Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not allow water or other liquids to enter the interior of the product.
- Do not use abrasive, aggressive cleaning agents or hard brushes.

## Removing the used oil from the product

### **i** INFO:

- Do not dispose of the oil into drains or the toilet. The oil solidifies and may block the drains.
- Do not pour the oil directly into the trash can. Place it into the original packaging or a plastic bag.

- Take the oil to a designated collection point for used oil.

1. Pour the oil out of the frying container **2**.
2. Dispose of the oil according to the local regulations.

## ● Cleaning

Part	Cleaning method
Housing Frying container <b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Wipe the parts with a slightly damp cloth.</li><li>■ If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the parts off afterwards with a damp cloth without detergent.</li><li>■ Dry the parts thoroughly.</li></ul>
Frying basket <b>11</b> Handle <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Detach the handle <b>10</b> from the frying basket <b>11</b> (see "Attaching/ Detaching the handle").</li><li>■ Clean the handle <b>10</b> and the frying basket <b>11</b> with warm water and a mild detergent.</li><li>■ Rinse the handle <b>10</b> and the frying basket <b>11</b> with clean water.</li><li>■ Dry the handle <b>10</b> and the frying basket <b>11</b> thoroughly.</li><li>■ Alternatively, the frying basket <b>11</b> can be cleaned in the dishwasher.</li></ul>
Metal filter <b>1</b> Lid <b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Detaching the lid <b>12</b> from the product: Press down the lid release button <b>9</b> to open the lid. Pull the lid upwards and out of the hinges.</li><li>■ Clean the metal filter <b>1</b> and the lid <b>12</b> with a damp cloth or a sponge.</li></ul>

## ● Storage

- Clean the product before storage.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.

## ● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning:  
1-7: plastics/20-22: paper and fibreboard/80-98: composite materials.

## Product:



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

## ● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

## ● **Warranty claim procedure**

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 451341\_2310) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

## ● **Service**

### **Service Great Britain**

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)

### **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736

### **Service Northern Ireland**

Tel.: 0800 0927852



E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)



<b>Liste over anvendte piktogrammer/symboler</b> .....	Side	18
<b>Indledning</b> .....	Side	19
Forskriftsmæssig anvendelse .....	Side	19
Leveringsomfang .....	Side	19
Liste over dele .....	Side	19
Tekniske data .....	Side	19
<b>Almindelige sikkerhedsanvisninger</b> .....	Side	19
<b>Ibrugtagning</b> .....	Side	24
Udpakning og rengøring af produktet .....	Side	24
<b>Klargøring</b> .....	Side	24
Montering/fjernelse af håndtag .....	Side	24
<b>Betjening</b> .....	Side	24
Opvarmning af fritureolie .....	Side	24
Friturestegning af fødevarer .....	Side	25
Efter friturestegningen af fødevarer .....	Side	25
Anbefalinger til friturestegning af fødevarer .....	Side	26
<b>Fejlafhjælpning</b> .....	Side	26
<b>Rengøring</b> .....	Side	26
Rengøring .....	Side	27
<b>Opbevaring</b> .....	Side	27
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side	27
<b>Garanti</b> .....	Side	28
Afvikling af garantisager .....	Side	28
<b>Service</b> .....	Side	28



## Liste over anvendte piktogrammer/symboler

	<b>FARE!</b> – Betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for kvælning)		Vekselsstrøm/-spænding
	<b>ADVARSEL!</b> – Betegner en faresituation med middel risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for strømstød)	<b>Hz</b>	Hertz (netfrekvens)
	<b>FORSIGTIG!</b> – Betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører mindre eller moderate kvæstelser (f.eks. fare for skoldning)	<b>W</b>	Watt
	<b>OBS!</b> – Advarer om mulige materielle skader (f.eks. fare for kortslutning)		Børn må aldrig være alene med emballagen og produktet uden opsyn.
	<b>INFO:</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.		Friturekurven  kan vaskes i opvaskemaskinen.
	Fare – risiko for elektrisk stød!		Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
	<b>FORSIGTIG: Varm overflade!</b> Overfladerne kan blive varme under brug.		Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger
<b>CE</b>	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.		

## MINI-FRITUREGRYDE

### ● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

### ● Forskriftsmæssig anvendelse

- Produktet er beregnet til tilberedning af fødevarer i varm olie ved en maksimal temperatur på 190 °C.
- Produktet er kun beregnet til brug i private husholdninger. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssigt brug.
- Anvendelsesformål, der ikke er beskrevet i betjeningsvejledningen kan beskadige produktet eller forårsage svære kvæstelser.
- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

### ● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

- 1 Mini-frituregryde
- 1 Låg
- 1 Friturekurv
- 1 Håndtag (friturekurv)
- 1 Lynvejledning

### ● Liste over dele

(Fig. A)

- 1 Metalfilter
- 2 Friturebeholder
- 3 Håndtag
- 4 Netledning med netstik
- 5 Temperaturregulator
- 6 Kontrollampe **POWER** (rød)
- 7 Kontrollampe **READY** (grøn)
- 8 Afbryder (**I/O**)
- 9 Lågets udløserknop
- 10 Håndtag (friturekurv)
- 11 Friturekurv
- 12 Låg

### ● Tekniske data

Indgangsspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Målingseffekt:	840 W
Kapacitet:	
- For madolie:	ca. 1,2 liter til <b>MAX</b> -markering
- Friturekurv:	ca. 1 liter



### Almindelige sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET BRUGES FØRSTE GANG SKAL DU VÆRE FORTROLIG MED ALLE SIKKERHEDS- OG BETJENINGSANVISNINGER! HVIS PRODUKTET OVERLADES TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE DOKUMENTER MEDFØLGE!**

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret! Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

## **Børn og personer med handicap**

### **⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!**

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningsrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

**⚠ ADVARSEL!** Dette produkt er ikke et legetøj for børn! Børn er ikke opmærksomme på de farer, der er forbundet med håndtering af elektriske produkter.

- Dette produkt må ikke anvendes af børn mellem 0 og 8 år. Dette produkt kan benyttes af børn fra 8 år, når de er under permanent opsyn.

Dette produkt kan anvendes af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og/eller kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.

- Produktet og netledningen skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Brugerelevante rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med produktet.

**⚠ ADVARSEL!** Hold produktet udenfor små børns rækkevidde specielt under brugen og under afkøling.

- Apparater til madlavning skal opstilles på et stabilt underlag med håndtagene (hvis monteret) for at forhindre spild af den varme væske.

### **⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!**

- Forsøg ikke selv at reparere produktet. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

- Produktets elektriske komponenter må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
  - Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra spændingsforsyningen og henvend dig til forhandleren, hvis produktet er beskadiget.
  - Anvend ikke produktet i nærheden af en håndvask eller i vådrum.
  - Før du tilslutter produktet til lysnettet, skal du kontrollere, at spændingen og strømmen svarer til oplysningerne på produktets typeskilt.
  - Produktet må kun tilsluttes en jordet stikkontakt. Kontrollér altid, at netstikket er stukket rigtigt ind i stikkontakten.
  - Netledningen med netstikket må ikke komme i kontakt med produktets varme dele.
  - For at undgå beskadigelse af netledningen må du ikke klemme, bøje eller gnide kablet på skarpe kanter.
  - Netledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.
  - Før netledningen på en sådan måde, at man ikke utilsigtet trækker eller snubler i den.
  - Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.
  - Tag fat i netstikket og ikke i selve netledningen for at adskille produktet fra lysnettet.
  - Netledningen må ikke vikles omkring produktet. Tilslut netstikket til en let tilgængelig stikkontakt, så netstikket kan tages ud med det samme i nødstilfælde.
  - Dette produkt er ikke beregnet til drift med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
  - Produktet må ikke betjenes med våde hænder. Berør ikke produktet med våde hænder.
- ⚠ ADVARSEL!**
- Forbrændingsrisiko!**
- Hold børn og husdyr på afstand af produktet, når det er i drift eller under afkøling. De tilgængelige dele er varme.
  - Berør ikke følgende dele, mens produktet er i drift:
    - Indersiden af friturebeholderen
    - Låget
    - Produktets hus

- Der opstår varm damp under stegningen. Dampen frigives gennem metalfiltret. Hold sikker afstand til dampen.
- Varm olie forårsager alvorlige forbrændinger, da det er meget varmere end kogende vand.
- Hvis der drypper vand ind i den varme olie, vil det forårsage sprøjt. Lad aldrig vand dryppe ind i den varme olie.
- Friturekurven og maden, som skal friteres, skal være tørt, når de tilsættes til den varme olie. Især ved frosne fødevarer skal is eller smeltevand fjernes.
- Produktet skal være tørt før brug for at undgå eksplosion.
- Betjen kun produktet med tørre hænder.
- Undgå kontakt med den varme olie for at undgå personskade.
- Flyt aldrig produktet, når det er i brug eller er fyldt med varm olie.

### **⚠ ADVARSEL! Brandfare!**

- Produktet må ikke anbringes i nærheden af brandbare materialer (fx forhæng, duge).
- For at undgå overophedning må produktet ikke tildækkes, når det er i brug.
- Hvis der konstateres røg eller der bemærkes usædvanlige lyde skal produktet straks adskilles fra lysnettet. Før produktet igen anvendes, skal det undersøges af en fagmand.
- Træk netstikket ud af stikkontakten i tilfælde af brand. Træffe passende foranstaltninger til brandbekæmpelse.
- Produktets luftåbninger må ikke tildækkes. Kontroller, at produktet er tilstrækkelig ventileret. Anbring ikke produktet i et skab efter brug.
- Læg ikke genstande på produktet.
- Hold en afstand på mindst 50 cm fra andre genstande for at undgå brand.

### **Opstillingsvejledning**

- Brug håndtagene **3** til at placere produktet i en stabil position.
- Opstil ikke produktet umiddelbart under en stikkontakt.
- Anbring ikke produktet på kogeplader (gas, el, kul osv.).
- Når produktet er i drift, skal det stå på en jævn, stabil, varmeresistent og ren overflade.

- Efter friturestegningen: Lad produktet køle af i mindst 2 timer, før du:
  - Transporterer produktet
  - Tømmer friturebeholderen
  - Gør produktet rent

## Drift

- Rør aldrig ved indersiden af friturebeholderen, låget og produktets hus, mens det er i brug.
- Brug altid friturekurven til friturestegning af mad.
- Hold altid opsyn med produktet, når det er i brug.
- Brug aldrig produktet uden olie.
- Fyld mindst friturebeholderen op med olie til markeringen **MIN**. Overskrid ikke markeringen **MAX**.
- Fyld kun kurven op til **MAX**-markeringen. Ellers falder olietemperaturen i friturebeholderen for meget og friturestegningen tager længere tid. Maden optager så mere olie.
- Anvend kun egnede olier, som f.eks.:
  - Rapsolie
  - Vegetabilsk olie
  - Solsikkeolie

- Anvend aldrig:
  - Gamle eller forurenede stegefedt og olier
  - Uegnede fedtstoffer og olier (f.eks. margarine, smør eller olivenolie)
  - Forskellige blandede olier
  - Blandede, gamle og nye olier
  - Fast fedt
  - Animalsk fedt
 Disse kan antændes, når de opvarmes.
- Olien kan bliver mere end +190 °C varm. Sørg for, at olien kan modstå denne høje temperatur.
- Hvis olien antændes, må den aldrig slukkes med vand. Læg låget på produktet, eller dæk produktet med et brand- eller uldtæppe for at slukke ilden.
- Der kan forekomme oliesprøjt under opvarmningen og friturestegningen.
- Under opvarmningen og friturestegningen skal låget være lukket for at forhindre sprøjt fra den varme olie.
- Efter hvert brug og før rengøring trækkes netstikket ud af stikkontakten.

## ● **Ibrugtagning**

### ● **Udpakning og rengøring af produktet**

1. Tag produktet ud af emballagen. Fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontroller, at alle dele er til stede og at leveringsomfanget er komplet (se "Leveringsomfang").
3. Kontroller, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring" inden første brug.

## ● **Klargøring**

### ● **Montering/fjernelse af håndtag**

- ❗ **INFO:** Sæt håndtaget **10** på friturekurven **11** før brug.

### **Montering**

1. Hold og pres håndtagets **10** stænger sammen. Sæt håndtagets stænger ind i øjerne på friturekurven **11**.
2. Løsn håndtagets **10** stænger og sæt stængerne i hullerne i friturekurven **11**.

### **Fjernelse**

- Tryk og hold håndtagets **10** stænger sammen. Fjern håndtagets stænger fra øjerne på friturekurven **11**.

## ● **Betjening**

### ❗ **INFO:**

- Acrylamid er et potentielt kræftfremkaldende stof, hvis dannelse forstærkes af reaktioner med aminosyrer ved stegning af stivelsesholdige fødevarer. Ved temperaturer over +175 °C øges dannelsen af acrylamid betydeligt.
- Frituresteg ikke stivelsesholdige fødevarer som pomfritter ved en temperatur på over +170 °C. Maden skal kun steges gyldengul i stedet for mørk eller brun. Det er den eneste måde at opnå en tilberedning med et lavt indhold af acrylamid.

## ● **Opvarmning af fritureolie**

### ⚠ **ADVARSEL!**

- Berør ikke følgende dele, mens produktet er i drift:
  - Indersiden af friturebeholderen **2**
  - Låget **12**
  - Produktets hus
- Der opstår varm damp under stegningen. Dampen frigives gennem metalfiltret **1**. Hold sikker afstand til dampen.
- Fyld mindst friturebeholderen **2** op med olie til markeringen **MIN**. Overskrid ikke markeringen **MAX**.

### ❗ **INFO:**

- Den nødvendige friture-temperatur varierer afhængigt af:
  - Fødevarens størrelse
  - Fødevarens type
  - Mængden af fødevarerSe tabellen "Anbefalinger til friturestegning af fødevarer".
- Under brug: Kontrollampen **READY 7** lyser og slukker fra tid til anden. Det betyder, at produktet opvarmes den indstillede temperatur.
- Kontrollampen **READY 7** lyser, når temperaturregulatoren **5** er indstillet til **MIN** eller i det nederste område af varmeniveauområdet.
- Når du har indstillet temperaturregulatoren **5** på den ønskede position: Kontrollampen **READY 7** slukker, så snart den indstillede temperatur er nået.
  1. Sæt friturekurven **11** i friturebeholderen **2**.
  2. Fyld fritureholderen **2** med egnet olie.
  3. Luk låget **12**.
  4. Drej temperaturregulatoren **5** til positionen **MIN**.
  5. Tilslut netstikket **4** til en egnet stikkontakt.
  6. Stil afbryderen **8** på positionen **I**. Kontrollampen **POWER 6** lyser rødt. Kontrollampen **READY 7** lyser grønt.
  7. Vælg den ønskede temperatur afhængigt af den fødevarer, som skal frituresteges (se "Anbefalinger til friturestegning af fødevarer").

8. Indstil temperaturregulatoren **5** på den ønskede position. Kontrollampen **READY 7** slukker.
9. Når den ønskede temperatur er nået: Kontrollampen **READY 7** lyser grønt.

Kontrollampe	Status
<b>6 POWER</b> til (rød)	Produktet er tændt
<b>6 POWER</b> fra	Produktet er slukket
<b>7 READY</b> fra	Produktet forvarmes/ genopvarmes
<b>7 READY</b> til (grøn)	Den indstillede temperatur er nået

## ● Friturestegning af fødevarer

### ⚠ ADVARSEL!

- Under opvarmning og friturestegning: Hold låget **12** lukket for at forhindre, at den varme olie sprøjter.
- Betjen kun produktet med tørre hænder.
- Undgå kontakt med den varme olie for at undgå personskade.
- Flyt aldrig produktet, når det er i brug eller er fyldt med varm olie.
- Fyld højest friturekurven **11** til markeringen **MAX**. Ellers falder olietemperaturen i friturebeholderen **2** for meget, og friturestegningen tager længere tid. Maden optager så mere olie.

### ⓘ INFO:

- Friturebeholderen **2** og maden, som skal friteres, skal være tør, når de tilsættes til den varme olie.
- Dybfrosne fødevarer: Fjern alt is eller smeltevand. Tø fødevarerne op før friturestegningen, så den absorberer mindre olie.
- For ensartede tilberedningsresultater: Skær kød, fisk og grøntsager i små stykker.
- Panerede fødevarer: Panaden skal sidde så godt fast som muligt på fødevarerne. Panade, som løsner sig fra fødevarerne under friturestegningen, vil forurene olien.

- Indstilling af temperatur: Følg anvisningerne på fødevarens emballage eller tabellen "Anbefaling til friturestegning af fødevarer".

1. Når den ønskede temperatur er nået: Kontrollampen **READY 7** lyser grønt.
2. Låget **12** åbnes: Tryk lågets udløserknop **9** nedad.
3. Tag friturekurven **11** ud af friturebeholderen **2**.
4. Fyld maden, som skal friteres, i friturekurven **11**.
5. Sæt friturekurven **11** ind i friturebeholderen **2**.
6. Luk låget **12**.

## ● Efter friturestegningen af fødevarer

### ⚠ FORSIGTIG! Fare for kvæstelser!

Anvend egnede køkkenredskaber (f.eks. en køkkentang) for at tage fødevarer ud af friturekurven **11**.

1. Drej temperaturregulatoren **5** til positionen **MIN**.
2. Sæt afbryderen **8** på position **O**. Kontrollampen **POWER 6** slukker. Kontrollampen **READY 7** slukker.
3. Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.
4. Låget **12** åbnes: Tryk lågets udløserknop **9** nedad.
5. Løft friturekurven **11** langsomt op af olien.
6. Til afdrypning: Hæng friturekurvens **11** bøjle på forkanten af friturebeholderen **2**.
7. Når olien er dryppet af: Kom maden i en skål.
8. Lad produktet afkøle.



## ● Anbefalinger til friturestegning af fødevarer

Madvare	Temperatur	Vægt	Tid
Grøntsager	+130 °C	250 g	4 min
Løg	+130 °C	250 g	3 min
Rejer	+130 °C	250 g	2 min
Kyllingelår	+150 °C	250 g	8 min
Kyllingevinger	+150 °C	250 g	7 min
Kyllingebrystfilet	+150 °C	250 g	3 min
Kyllingestrimler	+150 °C	250 g	3 min
Kødskiver	+150 °C	300 g	3 min
Svampe	+150 °C	300 g	3 min
Pomfritter	+170 °C	250 g - 500 g	4 min - 10 min
Fiskefilet	+190 °C	300 g	3 min
Steak	+190 °C	200 g	4 min

## ● Fejlafhjælpning

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Produktet fungerer ikke.	Netstikket <b>4</b> er ikke sat i en stikkontakt.	Sæt netstikket <b>4</b> i en stikkontakt.
Maden er rå eller ikke ensartet tilberedt.	Der er blevet brugt for meget mad.	Reducer mængden af mad, og fordel den ensartet.
	Frituretemperaturen er for lav.	Forøg frituretemperaturen.
Pomfritter er ikke stegte eller sprøde.	Den forkerte kartoffeltype er blevet brugt.	Brug en anden type kartoffel.
	Pomfritterne er for store.	Skær pomfritterne i mindre eller tyndere stykker.

## ● Rengøring

### ⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!

Før rengøring: Træk altid netstikket **4** ud af stikkontakten.

⚠ **ADVARSEL! Forbrændingsrisiko!** Rengør ikke produktet direkte efter brug. Lad produktet afkøle i mindst 2 timer.

### ⚠ **OBS! Fare for beskadigelse!**

- Produktets elektriske komponenter må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Sørg for, at der aldrig trænger vand eller andre væsker ind i produktet.
- Anvend ikke skuremidler, aggressive rengøringsmidler eller stive børster.

## Fjernelse af brugt olie fra produktet

### **i** INFO:

- Bortskaf ikke olien i afløbet eller toiletet. Olien kan størkne og tilstoppe afløb.
- Hæld ikke olien direkte i skraldespanden. Fyld olien i den originale emballage eller i en plastikpose.

- Aflever olien til et officielt indsamlingssted for brugt olie.

1. Hæld olien ud af friturebeholderen **2**.
2. Bortskaf olien i overensstemmelse med de lokale bestemmelser.

## ● Rengøring

Del	Rengøringsmetode
Hus Friturebeholderen <b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Tør delene med en let fugtig klud.</li><li>■ Tilsæt ved behov et mildt opvaskemiddel til kluden. Bagefter tørres delene af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel.</li><li>■ Tør alle dele grundigt.</li></ul>
Friturekurv <b>11</b> Håndtag <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Løsn håndtaget <b>10</b> fra friturekurven <b>11</b> (se "Montering/fjernelse af håndtag").</li><li>■ Rengør håndtaget <b>10</b> og friturekurven <b>11</b> med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.</li><li>■ Skyl håndtaget <b>10</b> og friturekurven <b>11</b> med rent vand.</li><li>■ Tør håndtaget <b>10</b> og friturekurven <b>11</b> grundigt af.</li><li>■ Alternativt kan friturekurven <b>11</b> også rengøres i opvaskemaskinen.</li></ul>
Metalfilter <b>1</b> Låg <b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Fjern låget <b>12</b> fra produktet: Tryk lågets udløserknop <b>9</b> nedad for at åbne låget. Træk låget op og ud af hængslerne.</li><li>■ Rengør metalfiltret <b>1</b> og låget <b>12</b> med en fugtig klud eller en svamp.</li></ul>

## ● Opbevaring

- Produktet skal rengøres før opbevaring.
- Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- Opbevar produktet på et tørt sted og uden for børns rækkevidde.

## ● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer/20-22: papir og pap/80-98: kompositmaterialer.

## Produkt:



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

## ● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

## ● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 451341\_2310) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

## ● **Service**

 **Service Danmark**












Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



<b>Liste des pictogrammes/symboles utilisés</b> .....	Page	30
<b>Introduction</b> .....	Page	31
Utilisation conforme aux prescriptions .....	Page	31
Contenu de l'emballage .....	Page	31
Liste des pièces .....	Page	31
Données techniques .....	Page	31
<b>Consignes générales de sécurité</b> .....	Page	31
<b>Mise en service</b> .....	Page	36
Déballage du produit et premier nettoyage .....	Page	36
<b>Préparation</b> .....	Page	37
Fixer/retirer la poignée .....	Page	37
<b>Fonctionnement</b> .....	Page	37
Chauffer l'huile de friture .....	Page	37
Frire des aliments .....	Page	38
Après avoir fait frire des aliments .....	Page	38
Recommandations pour la friture d'aliments .....	Page	39
<b>Dépannage</b> .....	Page	39
<b>Nettoyage</b> .....	Page	39
Nettoyage .....	Page	40
<b>Rangement</b> .....	Page	40
<b>Mise au rebut</b> .....	Page	40
<b>Garantie</b> .....	Page	41
Faire valoir sa garantie .....	Page	41
<b>Service après-vente</b> .....	Page	41

## Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	<b>DANGER !</b> - Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque d'asphyxie)		Courant alternatif/tension alternative
	<b>AVERTISSEMENT !</b> - Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque de décharge électrique)	<b>Hz</b>	Hertz (fréquence du secteur)
	<b>PRUDENCE !</b> - Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (par ex. risque de brûlure)	<b>W</b>	Watt
	<b>ATTENTION !</b> - Avertit d'éventuels dommages matériels (par ex. risque de court-circuit)		Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage ou le produit.
	<b>INFO :</b> Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.		Le panier à friture <b>11</b> peut être mis au lave-vaisselle.
	Danger - risque d'électrocution !		Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
	<b>PRUDENCE : Surface chaude !</b> Durant l'utilisation, les surfaces peuvent devenir chaudes.		Consignes de sécurité Instructions de manipulation
<b>CE</b>	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		

## MINI-FRITEUSE

### ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

### ● Utilisation conforme aux prescriptions

- Le produit est destiné à la cuisson d'aliments dans de l'huile chaude à une température maximale de 190 °C. Il ne doit pas être utilisé pour la cuisson d'autres aliments.
- Le produit est exclusivement destiné à un usage domestique. Ce produit n'est pas conçu à des fins commerciales.
- Des applications et utilisations, qui ne sont pas décrites dans les instructions du mode d'emploi, peuvent causer des dommages au produit et provoquer des blessures graves.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

### ● Contenu de l'emballage

Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Mini-friteuse
- 1 Couvercle
- 1 Panier à friture
- 1 Poignée (panier à friture)
- 1 Guide de démarrage rapide

### ● Liste des pièces

(Ill. A)

- 1 Filtre métallique
- 2 Cuve à friture
- 3 Poignée
- 4 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 5 Thermostat
- 6 Témoin lumineux **POWER** (rouge)
- 7 Témoin lumineux **READY** (vert)
- 8 Interrupteur **MARCHE/ARRÊT (I/O)**
- 9 Bouton de déverrouillage du couvercle
- 10 Poignée (panier à friture)
- 11 Panier à friture
- 12 Couvercle

### ● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance nominale :	840 W
Capacité :	
- Pour l'huile alimentaire :	env. 1,2 litre jusqu'au repère <b>MAX</b>
- Panier à friture :	env. 1 litres



### Consignes générales de sécurité

**AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !**

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée en cas de dommages matériels ou de blessures résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

### **Enfants et personnes atteintes d'un handicap**

#### **⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !**

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

**⚠ AVERTISSEMENT !** Ce produit n'est pas un jouet pour les enfants ! Les enfants ne sont pas conscients des dangers lors de l'utilisation d'appareils électriques.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Ce produit peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus s'ils sont constamment surveillés. Ce produit peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et/ou des connaissances réduites, uniquement si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Le produit et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

**⚠ AVERTISSEMENT !** Conservez le produit hors de portée des jeunes enfants, en particulier pendant l'utilisation et la phase de refroidissement.

- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable, avec les poignées (si présentes), afin d'éviter de renverser le liquide chaud.

**⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !**

- N'essayez pas de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.
- Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- N'utilisez jamais un produit endommagé. Débranchez le produit du réseau électrique et adressez-vous à votre revendeur si le produit est endommagé.
- Ne placez pas le produit à proximité d'un lavabo ou dans des pièces humides.

- Avant de brancher le produit sur le secteur, vérifiez que la tension et l'intensité du courant correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique du produit.
- Branchez le produit seulement sur une prise de courant reliée à la terre. Assurez-vous que la fiche secteur soit correctement branchée dans la prise de courant.
- Le cordon d'alimentation avec la fiche secteur ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes du produit.
- Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, ne l'écrasez pas, ne le pliez pas et ne le frottez pas contre des arêtes vives.
- Conservez le cordon d'alimentation éloigné de surfaces chaudes ainsi que de flammes.
- Posez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas possible de le tirer ou de trébucher involontairement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.



- Afin de débrancher le produit de l'alimentation électrique, tirez sur la fiche secteur mais surtout pas sur le cordon d'alimentation.
  - N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du produit. Branchez la fiche secteur sur une prise facilement accessible afin de pouvoir la débrancher immédiatement en cas d'urgence.
  - Le produit n'est pas prévu pour être utilisé avec un programmateur ou un système de télécommande séparé.
  - Ne manipulez pas le produit avec les mains humides. Il est interdit de toucher le produit avec les mains mouillées.
- ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !**
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du produit pendant qu'il fonctionne ou qu'il refroidit. Les pièces accessibles sont chaudes.
  - Ne touchez pas les éléments suivants lorsque le produit est en cours d'utilisation :
    - L'intérieur de la cuve à friture
    - Le couvercle
    - Le boîtier du produit
  - De la vapeur chaude se dégage pendant la friture. La vapeur est libérée par le filtre métallique. Maintenez une distance de sécurité avec la vapeur.
  - L'huile chaude provoque de graves brûlures, car elle est beaucoup plus chaude que l'eau bouillante.
  - Si de l'eau s'égoutte dans l'huile chaude, cela provoque des éclaboussures. Ne laissez jamais de l'eau s'égoutter dans l'huile chaude.
  - Le panier à friture et les aliments à frire doivent être secs lorsqu'ils sont placés dans l'huile chaude. Il convient d'éliminer toute glace ou eau de fonte, en particulier pour les aliments surgelés.
  - Le produit doit être sec avant d'être utilisé afin d'éviter toute explosion.
  - Utilisez le produit seulement en ayant les mains sèches.
  - Évitez tout contact avec l'huile chaude pour ne pas vous blesser.
  - Ne déplacez jamais le produit lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il est rempli d'huile chaude.

## **⚠️ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !**

- Ne placez pas le produit à proximité de matériaux inflammables (tels que des rideaux, des nappes).
- Pour éviter une surchauffe, le produit ne doit pas être couvert durant son fonctionnement.
- Si vous remarquez de la fumée ou des bruits inhabituels, débranchez immédiatement le produit de l'alimentation électrique. Faites contrôler le produit par un spécialiste avant de continuer à l'utiliser.
- En cas d'incendie, débranchez la fiche secteur de la prise de courant. Prenez les mesures appropriées pour lutter contre l'incendie.
- Ne couvrez jamais les fentes d'aération du produit. Assurez-vous que le produit est suffisamment ventilé. Ne placez pas le produit dans un placard après l'avoir utilisé.
- Ne posez aucun objet sur le produit.
- Maintenez une distance minimale de 50 cm avec les autres objets afin d'éviter tout incendie.

## **Remarques sur le positionnement**

- Utilisez les poignées **3** pour mettre le produit dans une position stable.
- Ne placez pas le produit directement au-dessous ou au-dessus d'une prise murale.
- Ne posez pas le produit sur des plaques de cuisson (gaz, électriques, charbon, etc.).
- Faites toujours fonctionner le produit sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et propre.
- Après la friture : Laissez refroidir le produit pendant au moins 2 heures avant de :
  - Transporter le produit
  - Vider la cuve à friture
  - Nettoyer le produit

## **Fonctionnement**

- Ne touchez jamais l'intérieur de la cuve à friture, le couvercle et le corps du produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Utilisez toujours le panier à friture pour frire des aliments.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant qu'il est en cours d'utilisation.
- N'utilisez jamais le produit sans huile.

- Remplissez la cuve à friture d'huile au moins jusqu'au repère **MIN**. Ne pas dépasser le repère **MAX**.
- Ne remplissez le panier à friture que jusqu'au repère **MAX**. Dans le cas contraire, la température de l'huile dans la cuve à friture baisse trop et la friture dure plus longtemps. L'aliment à frire absorbe alors davantage d'huile.
- N'utilisez que des huiles appropriées, comme par ex :
  - Huile de colza
  - Huile végétale
  - Huile de tournesol
- Ne jamais utiliser de :
  - Graisses et huiles de friture usagées ou contaminées
  - Graisses et d'huiles inappropriées (par ex. margarine, beurre ou huile d'olive)
  - Différentes huiles mélangées
  - Huiles mélangées, usagées et nouvelles
  - Graisse solide
  - Graisse animale

Celles-ci pourraient s'enflammer lorsqu'elles sont chauffées.
- L'huile peut atteindre des températures supérieures à +190 °C. Assurez-vous que l'huile résiste à cette température élevée.
- Si de l'huile prend feu, il ne faut jamais l'éteindre avec de l'eau. Placez le couvercle sur le produit ou couvrez le produit avec une couverture anti-feu ou une couverture en laine pour éteindre le feu.
- Des éclaboussures d'huile peuvent se produire lors de la chauffe et de la friture.
- Pendant le chauffage et la friture, le couvercle doit être fermé afin d'éviter les projections d'huile chaude.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant après chaque utilisation et avant chaque nettoyage.

## ● **Mise en service**

### ● **Déballage du produit et premier nettoyage**

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage listé est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».

- Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage » avant la première utilisation.

## ● Préparation

### ● Fixer/retirer la poignée

- ❶ **INFO :** Fixez la poignée [10] au panier à friture [11] avant de l'utiliser.

### Fixation

- Maintenez et pressez ensemble les tiges de la poignée [10]. Insérez les tiges de la poignée dans les œillets du panier à friture [11].
- Détachez les tiges de la poignée [10] et insérez-les dans les trous du panier à friture [11].

### Retrait

- Appuyez et maintenez ensemble les tiges de la poignée [10]. Retirez les tiges de la poignée des œillets du panier à friture [11].

## ● Fonctionnement

### ❶ INFO :

- L'acrylamide est une substance potentiellement cancérigène qui se forme de manière plus importante lors de la friture d'aliments contenant de l'amidon, suite à des réactions avec des acides aminés. À des températures supérieures à +175 °C, la formation d'acrylamide augmente brusquement.
- Ne faites pas frire des aliments contenant de l'amidon, comme des frites, à une température supérieure à +170 °C. Les aliments ne doivent être frits que jusqu'à ce qu'ils soient dorés plutôt que foncés ou bruns. C'est la seule façon d'obtenir une préparation à faible teneur en acrylamide.

## ● Chauffer l'huile de friture

### ⚠ AVERTISSEMENT !

- Ne touchez pas les éléments suivants lorsque le produit est en cours d'utilisation :
- L'intérieur de la cuve à friture [2]
  - Le couvercle [12]
  - Le boîtier du produit

- De la vapeur chaude se dégage pendant la friture. La vapeur est libérée par le filtre métallique [1]. Maintenez une distance de sécurité avec la vapeur.
- Remplissez la cuve à friture [2] d'huile au moins jusqu'au repère **MIN**. Ne pas dépasser le repère **MAX**.

### ❶ INFO :

- La température de friture nécessaire varie selon :
- La taille des aliments
  - La nature des aliments
  - La quantité d'aliments
- Consultez le tableau « Recommandations pour la friture d'aliments ».
- Durant le fonctionnement : Le témoin lumineux **READY** [7] s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit est en train d'être réchauffé jusqu'à la température programmée.
- Le témoin lumineux **READY** [7] s'allume lorsque le thermostat [5] est réglé sur **MIN** ou dans la zone inférieure de la plage des niveaux de chauffage.
- Dès que vous avez réglé le thermostat [5] sur la position souhaitée : Le témoin lumineux **READY** [7] s'éteint jusqu'à ce que la température soit atteinte.

- Placez le panier à friture [11] dans la cuve à friture [2].
- Remplissez la cuve à friture [2] avec une huile appropriée.
- Fermez le couvercle [12].
- Tournez le thermostat [5] sur la position **MIN**.
- Branchez la fiche secteur [4] sur une prise de courant compatible.
- Placez l'interrupteur marche/arrêt [8] sur la position **I**.  
Le témoin lumineux **POWER** [6] s'allume en rouge.  
Le témoin lumineux **READY** [7] s'allume en vert.
- Sélectionnez la température souhaitée en fonction des aliments à frire (voir « Recommandations pour la friture d'aliments »).

8. Tournez le thermostat **5** sur la position souhaitée. Le témoin lumineux **READY 7** s'éteint.
9. Lorsque la température souhaitée est atteinte : Le témoin lumineux **READY 7** s'allume en vert.

Témoin lumineux	État
<b>6 POWER</b> allumé (rouge)	Le produit est allumé
<b>6 POWER</b> éteint	Le produit est éteint
<b>7 READY</b> éteint	Le produit préchauffe/rechauffe
<b>7 READY</b> allumé (vert)	La température réglée est atteinte

## ● Frir des aliments

### ⚠ **AVERTISSEMENT !**

- Pendant la chauffe et la friture : Maintenez le couvercle **12** fermé pour éviter les projections d'huile chaude.
- Utilisez le produit seulement en ayant les mains sèches.
- Évitez tout contact avec l'huile chaude pour ne pas vous blesser.
- Ne déplacez jamais le produit lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il est rempli d'huile chaude.
- Ne remplissez le panier à friture **11** que jusqu'au repère **MAX**. Dans le cas contraire, la température de l'huile dans la cuve à friture **2** baisse trop et la friture dure plus longtemps. L'aliment à frir absorbe alors davantage d'huile.

### 📘 **INFO :**

- La cuve à friture **2** et les aliments à frir doivent être secs lorsqu'ils sont placés dans l'huile chaude.
- Aliments surgelés : Enlevez toute glace ou eau de fonte. Décongelez les aliments avant de les faire frir afin qu'ils absorbent moins d'huile.
- Pour des résultats de cuisson homogènes : Coupez la viande, le poisson et les légumes en petits morceaux.

- Aliments panés : La panure doit adhérer le plus fermement possible aux aliments. Toute panure qui se détache des aliments pendant la friture souille l'huile.
- Régler la température : Respectez les indications figurant sur l'emballage des aliments ou le tableau « Recommandations pour la friture d'aliments ».

1. Lorsque la température souhaitée est atteinte : Le témoin lumineux **READY 7** s'allume en vert.
2. Pour ouvrir le couvercle **12** : Poussez le bouton de déverrouillage du couvercle **9** vers le bas.
3. Retirez le panier à friture **11** de la cuve à friture **2**.
4. Mettez les aliments à frir dans le panier à friture **11**.
5. Placez le panier à friture **11** dans la cuve à friture **2**.
6. Fermez le couvercle **12**.

## ● Après avoir fait frir des aliments

### ⚠ **PRUDENCE ! Risque de blessures !**

Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés (par ex. une pince de cuisine) pour retirer les aliments du panier à friture **11**.

1. Tournez le thermostat **5** sur la position **MIN**.
2. Placez l'interrupteur marche/arrêt **8** sur la position **O**.  
Le témoin lumineux **POWER 6** s'éteint.  
Le témoin lumineux **READY 7** s'éteint.
3. Débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant.
4. Pour ouvrir le couvercle **12** : Poussez le bouton de déverrouillage du couvercle **9** vers le bas.
5. Soulevez lentement le panier à friture **11** hors de l'huile.
6. Pour l'égouttage : Accrochez l'étrier du panier à friture **11** sur le bord avant de la cuve à friture **2**.
7. Une fois l'huile égouttée : Mettez la nourriture dans un saladier.
8. Laissez le produit refroidir.

## ● Recommandations pour la friture d'aliments

Aliments	Température	Poids	Durée
Légumes	+130 °C	250 g	4 min
Oignons	+130 °C	250 g	3 min
Crevettes	+130 °C	250 g	2 min
Pilon de poulet	+150 °C	250 g	8 min
Ailes de poulet	+150 °C	250 g	7 min
Blancs de poulet	+150 °C	250 g	3 min
Emincé de poulet	+150 °C	250 g	3 min
Viande en tranches	+150 °C	300 g	3 min
Champignons	+150 °C	300 g	3 min
Frites	+170 °C	250 g-500 g	4 min- 10 min
Filet de poisson	+190 °C	300 g	3 min
Steak	+190 °C	200 g	4 min

## ● Dépannage

Erreur	Cause possible	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	La fiche secteur 4 n'est pas branchée sur la prise de courant.	Branchez la fiche secteur 4 sur une prise de courant.
Les aliments sont crus ou cuits de manière inégale.	Trop d'aliments ont été utilisés.	Réduisez la quantité d'aliments et répartissez-les de manière égale.
	La température de friture est trop basse.	Augmentez la température de friture.
Les frites ne sont ni cuites ni croustillantes.	La mauvaise variété de pomme de terre a été utilisée.	Utilisez une autre variété de pommes de terre.
	Les frites sont trop grosses.	Coupez les frites plus petites ou plus fines.

## ● Nettoyage

### ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque

**d'électrocution !** Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche secteur 4 de la prise de courant.

### ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez refroidir le produit pendant au moins 2 heures.

### ⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration !

- Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- Veillez à ce que de l'eau ou d'autres liquides ne pénètrent pas à l'intérieur du produit.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures.

## Éliminer l'huile usagée du produit

### ❗ INFO :

- ❑ Ne jetez pas l'huile dans les égouts ou les toilettes. L'huile peut se solidifier et obstruer les canalisations.
- ❑ Ne versez pas l'huile directement dans la poubelle. Placez l'huile dans son emballage d'origine ou dans un sac en plastique.

- ❑ Apportez l'huile à un point de collecte désigné pour les huiles usagées.

1. Videz l'huile de la cuve à frire [2].
2. Éliminez l'huile conformément à la réglementation locale.

## ● Nettoyage

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier Cuve à friture [2]	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Essuyez les pièces avec un chiffon légèrement humidifié.</li><li>■ Si nécessaire, appliquez un produit de nettoyage doux sur votre chiffon. Essuyez ensuite les pièces avec un chiffon humide sans y ajouter de produit de nettoyage.</li><li>■ Séchez ensuite bien toutes les pièces.</li></ul>
Panier à friture [11] Poignée [10]	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Détachez la poignée [10] du panier à friture [11] (voir « Fixer/retirer la poignée »).</li><li>■ Nettoyez la poignée [10] et le panier à friture [11] à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage doux.</li><li>■ Rincez la poignée [10] et le panier à friture [11] à l'eau propre.</li><li>■ Séchez soigneusement la poignée [10] et le panier à friture [11].</li><li>■ Il est également possible de nettoyer le panier à friture [11] dans le lave-vaisselle.</li></ul>
Filtre métallique [1] Couvercle [12]	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Retirer le couvercle [12] du produit : Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle [9] pour ouvrir le couvercle. Tirez le couvercle vers le haut pour le sortir des charnières.</li><li>■ Nettoyez le filtre métallique [1] et le couvercle [12] avec un chiffon humide ou une éponge.</li></ul>

## ● Rangement

- ❑ Nettoyez le produit avant de le ranger.
- ❑ Conservez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ❑ Conservez le produit dans un endroit sec et hors de la portée des enfants.

## ● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papiers et cartons/80-98 : matériaux composites.

## Produit :



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

## ● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

## ● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 451341\_2310) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

## ● Service après-vente

### FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

### BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be





<b>Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen</b> .....	Pagina	43
<b>Inleiding</b> .....	Pagina	44
Beoogd gebruik .....	Pagina	44
Leveringsomvang .....	Pagina	44
Lijst van onderdelen .....	Pagina	44
Technische gegevens .....	Pagina	44
<b>Algemene veiligheidsaanwijzingen</b> .....	Pagina	44
<b>Ingebruikname</b> .....	Pagina	49
Product uitpakken en grondig reinigen .....	Pagina	49
<b>Vorbereiding</b> .....	Pagina	49
Greep bevestigen/verwijderen .....	Pagina	49
<b>Bediening</b> .....	Pagina	49
Frituurolie verwarmen .....	Pagina	50
Etenswaren frituren .....	Pagina	50
Na het frituren van etenswaren .....	Pagina	51
Aanbevelingen voor het frituren van etenswaren .....	Pagina	51
<b>Probleemoplossing</b> .....	Pagina	52
<b>Schoonmaken</b> .....	Pagina	52
Schoonmaken .....	Pagina	52
<b>Opbergen</b> .....	Pagina	53
<b>Afvoer</b> .....	Pagina	53
<b>Garantie</b> .....	Pagina	53
Afwikkeling in geval van garantie .....	Pagina	54
<b>Service</b> .....	Pagina	54

## Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	<p><b>GEVAAR!</b> – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verstikkingsgevaar)</p>		<p>Wisselstroom/-spanning</p>
	<p><b>WAARSCHUWING!</b> – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)</p>	<p><b>Hz</b></p>	<p>Hertz (netfrequentie)</p>
	<p><b>VOORZICHTIG!</b> – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verbrandingsgevaar)</p>	<p><b>W</b></p>	<p>Watt</p>
	<p><b>OPGELET!</b> – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)</p>		<p>Laat kinderen nooit zonder toezicht alleen met het verpakkingsmateriaal of het product.</p>
	<p><b>INFO:</b> Dit symbool met de aanduiding “Info” duidt op verdere nuttige informatie.</p>		<p>De frituurmand <b>11</b> is geschikt voor de vaatwasser.</p>
	<p>Gevaar – Kans op elektrische schokken!</p>		<p>Geschikt voor etenswaren Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.</p>
	<p><b>VOORZICHTIG: Heet oppervlak!</b> De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.</p>		<p>Veiligheidsaanwijzingen Aanwijzingen voor het gebruik</p>
	<p>Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.</p>		

## MINI-FRITTEUSE

### ● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

### ● Beoogd gebruik

- Het product is bedoeld voor het bereiden van etenswaren in hete olie bij een maximumtemperatuur van maximaal 190 °C.
- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privé huishoudens. Dit product is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Als het product anders gebruikt wordt dan aangegeven in de gebruiksaanwijzing, kan het beschadigd worden of ernstige verwondingen veroorzaken.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

### ● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

- 1 Mini-fritteuse
- 1 Deksel
- 1 Frituurmand
- 1 Greep (frituurmand)
- 1 Beknopte handleiding

### ● Lijst van onderdelen

(Afb. A)

- 1 Metalen filter
- 2 Frituurbak
- 3 Greep
- 4 Aansluitsnoer met stekker
- 5 Thermostaat
- 6 Controlelampje **POWER** (rood)
- 7 Controlelampje **READY** (groen)
- 8 AAN/UIT-schakelaar (**I/O**)
- 9 Knop voor het ontgrendelen van het deksel
- 10 Greep (frituurmand)
- 11 Frituurmand
- 12 Deksel

### ● Technische gegevens

Voedingsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Toegekend vermogen:	840 W
Capaciteit:	
- Voor bakolie:	Ongeveer 1,2 liter tot de markering <b>MAX</b>
- Frituurmand:	ca. 1 liter



### Algemene veiligheidsaanwijzingen

**MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEeft, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!**

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

## **Kinderen en personen met beperkingen**

### **⚠ WAARSCHUWING!**

#### **LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!**

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar.

Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

### **⚠ WAARSCHUWING!**

Dit product is geen kinderspeelgoed! Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren van het omgaan met elektrische producten.

- Dit product mag niet worden gebruikt door kinderen tussen 0 en 8 jaar. Dit product kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder gebruikt worden als ze continu onder toezicht staan. Dit product mag alleen door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Het product en het aansluitsnoer moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om er zeker van te zijn dat ze niet met het product gaan spelen.

**⚠ WAARSCHUWING!** Houd het product buiten het bereik van kleine kinderen, in het bijzonder tijdens het gebruik en bij het afkoelen.

- Kooktoestellen moeten met de handgrepen (indien aanwezig) in een stabiele positie worden geplaatst om te voorkomen dat hete vloeistof wordt gemorst.

## **⚠ WAARSCHUWING!**

### **Risico voor elektrische schokken!**

- Probeer niet het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.
- Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Gebruik het product nooit als het beschadigd is. Ontkoppel het product van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw vakhandelaar als het product beschadigd is.
- Zet het product niet neer in de buurt van een wasbekken of in een vochtige ruimte.
- Controleer voordat u het product op het elektriciteitsnet aansluit of het spanning en de stroomsterkte overeenkomen met de informatie op het typeplaatje van het product.
- Sluit het product alleen op een geaard stopcontact aan. Let er altijd op dat de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer met de stekker niet in contact komt met de hete onderdelen van het product.
- Om schade aan het aansluitsnoer te voorkomen, mag u het snoer niet pletten, buigen of wrijven over scherpe randen.
- Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Leid het aansluitsnoer zodanig dat geen ongewenst trekken of struikelen mogelijk is.
- Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Trek aan de stekker en niet aan het aansluitsnoer om het product van het elektriciteitsnet los te koppelen.
- Wikkel het aansluitsnoer niet om het product. Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk kan worden losgekoppeld.

- Dit product is niet bestemd om te worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Bedien het product niet met natte handen. Raak het product niet aan met natte handen.

### **⚠ WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor verbrandingen!**

- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het product terwijl het gebruikt wordt of afkoelt. Onderdelen die aangeraakt kunnen worden, zijn heet.
- Raak de volgende onderdelen niet aan als het product gebruikt wordt:
  - De binnenkant van de frituurbak
  - Het deksel
  - De behuizing van het product
- Tijdens het frituren wordt hete stoom geproduceerd. De stoom komt vrij via het metalen filter. Blijf op veilige afstand van de stoom.
- Hete olie veroorzaakt ernstige brandwonden, omdat het veel heter is dan kokend water.
- Als water in de hete olie druppelt, kan dit spatten veroorzaken. Laat nooit water in de hete olie druppelen.

- De frituurmand en het te frituren materiaal moeten droog zijn wanneer ze aan de hete olie worden toegevoegd. Met name voor bevroren etenswaren moet eventueel ijs of smeltwater worden verwijderd.
- Het product moet voor gebruik droog zijn om een explosie te voorkomen.
- Gebruik het product alleen met droge handen.
- Vermijd contact met de hete olie om letsel te voorkomen.
- Beweg het product nooit als het nog in gebruik is of met hete olie is gevuld.

### **⚠ WAARSCHUWING!**

#### **Brandgevaar!**

- Plaats het product niet in de buurt van brandbare materialen (bijv. gordijnen, tafelkleden).
- Om oververhitting te vermijden mag het product tijdens gebruik niet afgedekt worden.
- Als u rook ziet of ongewone geluiden hoort, koppel het product dan direct los van het elektriciteitsnet. Laat het product door een vakman controleren voordat u het weer gebruikt.

- Trek bij brand de stekker uit het stopcontact. Neem passende maatregelen voor brandbestrijding.
- Dek de ventilatieopeningen van het product nooit af. Controleer of uw werkplek voldoende is geventileerd. Plaats het product na gebruik niet in een kast.
- Leg geen voorwerpen op het product.
- Houd een afstand van minimaal 50 cm tot andere voorwerpen aan om brand te voorkomen.

### Tips voor het neerzetten

- Gebruik de greep **3** om het product in een stabiele positie te plaatsen.
- Plaats het product niet direct onder of boven een stopcontact.
- Plaats het product niet op een kookplaat (gasstel, elektrische kookplaat, kolenfornuis, etc.).
- Gebruik het product alleen op een vlakke, stabiele, hittebestendige en schone ondergrond.
- Na het frituren: Laat het product minsten 2 uur afkoelen voordat u:
  - Het product vervoert
  - De frituurbak leegmaakt
  - Het product schoonmaakt

### Gebruik

- Raak nooit de binnenkant van de frituurbak, het deksel en de behuizing van het product aan terwijl het apparaat in gebruik is.
- Gebruik altijd de frituurmand om etenswaren te frituren.
- Laat het product nooit zonder toezicht als het gebruikt wordt.
- Gebruik het product nooit zonder olie.
- Vul de frituurbak minimaal tot aan de markering **MIN** met olie. De markering **MAX** mag niet overschreden worden.
- Vul de frituurmand alleen tot de markering **MAX**. Anders daalt de olietemperatuur in de frituurbak te veel en duurt het frituurproces langer. Het te frituren materiaal neemt dan meer olie op.
- Gebruik alleen geschikte oliën, zoals:
  - Raapzaadolie
  - Plantaardige olie
  - Zonnebloemolie
- Gebruik nooit:
  - Oude of verontreinigde frituurvetten en -oliën
  - Ongeschikte vetten en oliën (bijv. margarine, boter of olijfolie)

- Verschillende soorten door elkaar gemengde oliën
- Gemengde, oude en nieuwe oliën
- Vast vet
- Dierlijk vet

Deze kunnen ontbranden wanneer ze worden verwarmd.

- De olie kan warm worden tot boven +190 °C. Controleer of de olie bestand is tegen deze hoge temperatuur.
- Als olie ontbrandt, mag deze nooit met water worden gedoofd. Plaats het deksel op het product of bedek het product met een vuurvaste of wollen deken om het vuur te blussen.
- Tijdens het verwarmen en frituren kan er olie spatten.
- Tijdens het verwarmen en frituren moet het deksel worden gesloten om te voorkomen dat hete olie spat.
- Trek de stekker uit het stopcontact nadat u het product hebt gebruikt en voordat u het gaat schoonmaken.

## ● **Ingebruikname**

### ● **Product uitpakken en grondig reinigen**

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.

2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken" staat beschreven.

## ● **Vorbereitung**

### ● **Greep bevestigen/verwijderen**

- ❗ **INFO:** Bevestig de greep **10** voor het gebruik aan de frituurmand **11**.

### **Bevestigen**

1. Houd de stangen van de greep **10** vast en druk ze naar elkaar toe. Plaats stangen van de greep in de oogjes op de frituurmand **11**.
2. Draai de stangen van de greep **10** los en steek de stangen in de gaten in de frituurmand **11**.

### **Verwijderen**

- Houd de stangen van de greep **10** tegelijk ingedrukt. Verwijder de stangen van de greep uit de oogjes op de frituurmand **11**.

## ● **Bediening**

- ❗ **INFO:**
- Acrylamide is een potentieel kankerverwekkende stof, die bij het frituren van zetmeelhoudende etenswaren versterkt wordt gevormd door reacties met aminozuren. Bij temperaturen boven +175 °C neemt de vorming van acrylamide abrupt toe.
- Frituur zetmeelrijke etenswaren, zoals frites, niet op een temperatuur boven +170 °C. Het gefrituurde materiaal mag alleen goudgeel worden gefrituurd in plaats van donker of bruin. Dit is de enige manier om met weinig acrylamide te bereiden.



## ● Frituurolie verwarmen

### ⚠ WAARSCHUWING!

- Raak de volgende onderdelen niet aan als het product gebruikt wordt:
  - de binnenkant van de frituurbak [2]
  - het deksel [12]
  - De behuizing van het product
- Tijdens het frituren wordt hete stoom geproduceerd. De stoom komt vrij via het metalen filter [1]. Blijf op veilige afstand van de stoom.
- Vul de frituurbak [2] minimaal tot aan de markering **MIN** met olie. De markering **MAX** mag niet overschreden worden.

### 📄 INFO:

- De gewenste frituurtemperatuur varieert afhankelijk van:
    - De grootte van de etenswaren
    - De aard van de etenswaren
    - De hoeveelheid etenswarenRaadpleeg de tabel "Aanbevelingen voor het frituren van etenswaren".
  - Tijdens het gebruik: Het controlelampje **READY** [7] licht op en gaat af en toe uit. Dit geeft aan dat het product tot aan de ingestelde temperatuur opwarmt.
  - Het controlelampje **READY** [7] licht op wanneer de thermostaat [5] is ingesteld op **MIN** of in het lagere bereik van het verwarmingsniveau.
  - Zodra u de thermostaat [5] op de gewenste temperatuur hebt ingesteld: Het controlelampje **READY** [7] licht op tot de ingestelde temperatuur bereikt is.
1. Plaats de frituurmand [11] in de frituurbak [2].
  2. Vul de frituurbak [2] met geschikte olie.
  3. Sluit het deksel [12].
  4. Draai de thermostaat [5] naar stand **MIN**.
  5. Steek de stekker [4] in een daarvoor geschikt stopcontact.
  6. Zet de AAN/UIT-schakelaar [8] op stand **I**. Het controlelampje **POWER** [6] licht rood op. Het controlelampje **READY** [7] licht groen op.

7. Kies de gewenste temperatuur afhankelijk van de etenswaren die u wilt frituren (zie "Aanbevelingen voor het frituren voor etenswaren").
8. Draai de thermostaat [5] naar de gewenste stand. Het controlelampje **READY** [7] dooft.
9. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt: Het controlelampje **READY** [7] licht groen op.

Controlelampje	Status
[6] <b>POWER</b> aan (rood)	Het product is ingeschakeld
[6] <b>POWER</b> uit	Het product is uitgeschakeld
[7] <b>READY</b> uit	Product wordt voorverwarmd/ opnieuw verwarmd
[7] <b>READY</b> aan (groen)	De ingestelde temperatuur is bereikt

## ● Etenswaren frituren

### ⚠ WAARSCHUWING!

- Tijdens het verwarmen en frituren: Houd het deksel [12] gesloten om te voorkomen dat hete olie spat.
- Gebruik het product alleen met droge handen.
- Vermijd contact met de hete olie om letsel te voorkomen.
- Beweg het product nooit als het nog in gebruik is of met hete olie is gevuld.
- Vul de frituurmand [11] niet verder dan tot de markering **MAX**. Anders daalt de olietemperatuur in de frituurbak [2] te veel en duurt het frituurproces langer. Het te frituren materiaal neemt dan meer olie op.

### 📄 INFO:

- De frituurbak [2] en het te frituren materiaal moeten droog zijn wanneer ze aan de hete olie worden toegevoegd.
- Diepgevroren etenswaren: Verwijder eventueel ijs of smeltwater. Ontdooi de etenswaren voor het frituren zodat ze minder olie absorberen.
- Voor gelijkmatige bereidingsresultaten: Snijd het vlees, de vis en de groenten in kleine stukjes.

- Gepaneerde etenswaren: De paneerlaag moet zo strak mogelijk op de etenswaren blijven plakken. Elk deel van de paneerlaag dat tijdens het frituren van de etenswaren losraakt, zal de olie verontreinigen.
  - Temperatuur instellen: Raadpleeg de instructies op de verpakking van etenswaren of de tabel "Aanbevelingen voor frituren voor etenswaren".
1. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt: Het controlelampje **READY** [7] licht groen op.
  2. Deksel [12] openen: Druk de knop voor het ontgrendelen van het deksel [9] naar beneden.
  3. Haal de frituurmand [11] uit de frituurbak [2].
  4. Giet het te frituren materiaal in de frituurmand [11].
  5. Plaats de frituurmand [11] in de frituurbak [2].
  6. Sluit het deksel [12].

## ● Na het frituren van etenswaren

**⚠ VOORZICHTIG! Risico op letsel!** Gebruik geschikt keukengerei (bijv. een keukentang) om de etenswaren uit de frituurmand [11] te halen.

1. Draai de thermostaat [5] naar stand **MIN**.
2. Zet de AAN/UIT-schakelaar [8] op stand **O**. Het controlelampje **POWER** [6] dooft. Het controlelampje **READY** [7] dooft.
3. Trek de stekker [4] uit het stopcontact.
4. Deksel [12] openen: Druk de knop voor het ontgrendelen van het deksel [9] naar beneden.
5. Til de frituurmand [11] langzaam uit de olie.
6. Om uit te druppelen: Hang de beugel van de frituurmand [11] aan de voorrand van de frituurbak [2].
7. Wanneer de olie is uitgedruppeld: Leg het eten op een schaal.
8. Laat het product afkoelen.

## ● Aanbevelingen voor het frituren van etenswaren

Etenswaren	Temperatuur	Gewicht	Tijd
Groenten	+130 °C	250 g	4 min
Uien	+130 °C	250 g	3 min
Garnalen	+130 °C	250 g	2 min
Kippenboutjes	+150 °C	250 g	8 min
Kippenvleugels	+150 °C	250 g	7 min
Kippenborstfilet	+150 °C	250 g	3 min
Kippenstrips	+150 °C	250 g	3 min
Plakjes vlees	+150 °C	300 g	3 min
Champignons	+150 °C	300 g	3 min
Patat friet	+170 °C	250 g - 500 g	4 min - 10 min
Visfilet	+190 °C	300 g	3 min
Steak	+190 °C	200 g	4 min

## ● Probleemoplossing

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het product werkt niet.	De stekker <b>4</b> is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker <b>4</b> in een stopcontact.
De etenswaren zijn rauw of ongelijkmatig gekookt.	Er worden teveel etenswaren gebruikt.	Verminder de hoeveelheid etenswaren en verdeel deze gelijkmatig.
	De frituurtemperatuur is te laag.	Verhoog de fituurtemperatuur.
Frietjes zijn niet gekookt of knapperig.	De verkeerde aardappelsoort is geselecteerd.	Gebruik een andere aardappelsoort.
	De frietjes zijn te groot.	Snijd de frietjes in kleinere of dunnere frietjes.

## ● Schoonmaken

**⚠ WAARSCHUWING! Risico voor elektrische schokken!** Voor het schoonmaken: Trek altijd de stekker **4** uit het stopcontact.

**⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor verbrandingen!** Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product minstens 2 uur lang afkoelen.

### **⚠ OPGELET! Beschadigingsrisico!**

- Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.

- Gebruik geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

### **Gebruikte olie uit het product verwijderen**

#### **ⓘ INFO:**

- Gooi de olie niet in de afvoer of het toilet. De olie kan stollen en afvoeren verstopen.
  - Giet de olie niet rechtstreeks in de vuilnisbak. Doe de olie in de originele verpakking of in een plastic tas.
  - Breng de olie naar een aangewezen verzamelpunt voor gebruikte olie.
1. Giet de olie uit de frituurbak **2**.
  2. Voer de olie af overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

## ● Schoonmaken

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing Frituurbak <b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Veeg de onderdelen af met een enigszins vochtige doek.</li> <li>■ Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek doen. Veeg de onderdelen vervolgens af met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel.</li> <li>■ Droog de onderdelen goed af.</li> </ul>

Onderdeel	Reinigingsmethode
Frituurmand <b>11</b> Greep <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Maak de greep <b>10</b> los van de frituurmand <b>11</b> (zie "Greep bevestigen/verwijderen").</li> <li>■ Reinig de greep <b>10</b> en de frituurmand <b>11</b> met warm water en een mild afwasmiddel.</li> <li>■ Spoel en reinig de greep <b>10</b> en de frituurmand <b>11</b> met schoon water.</li> <li>■ Droog de greep <b>10</b> en de frituurmand <b>11</b> grondig af.</li> <li>■ U kunt de frituurmand <b>11</b> ook schoonmaken in de vaatwasmachine.</li> </ul>
Metalen filter <b>1</b> Deksel <b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwijder het deksel <b>12</b> van het product: Druk de knop voor het ontgrendelen van het deksel <b>9</b> naar beneden om het deksel te openen. Trek het deksel omhoog uit de scharnieren.</li> <li>■ Maak het metalen filter <b>1</b> en het deksel <b>12</b> schoon met een vochtige doek of spons.</li> </ul>

## ● **Opbergen**

- Maak het product schoon voor het op te bergen.
- Bewaar het product in de originele verpakking als het niet wordt gebruikt.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten bereik van kinderen.

## ● **Afvoer**

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen/20-22: papier en vezelplaten/80-98: composietmaterialen.

## **Product:**



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

## ● **Garantie**

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

## ● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 451341\_2310) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande serviceafdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegeedeelde servicepunt verzenden.

## ● Service

### Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: [owim@lidl.nl](mailto:owim@lidl.nl)

### Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)



<b>Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole</b> .....	Seite	56
<b>Einleitung</b> .....	Seite	57
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite	57
Lieferumfang .....	Seite	57
Liste der Teile .....	Seite	57
Technische Daten .....	Seite	57
<b>Allgemeine Sicherheitshinweise</b> .....	Seite	57
<b>Inbetriebnahme</b> .....	Seite	62
Produkt auspacken und grundreinigen .....	Seite	62
<b>Vorbereitung</b> .....	Seite	63
Griff anbringen/abnehmen .....	Seite	63
<b>Bedienung</b> .....	Seite	63
Frittieröl erhitzen .....	Seite	63
Lebensmittel frittieren .....	Seite	64
Nach dem Frittieren von Lebensmitteln .....	Seite	64
Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln .....	Seite	65
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite	65
<b>Reinigung</b> .....	Seite	65
Reinigung .....	Seite	66
<b>Lagerung</b> .....	Seite	66
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	66
<b>Garantie</b> .....	Seite	67
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite	67
<b>Service</b> .....	Seite	67

## Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	<p><b>GEFAHR!</b> – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)</p>		<p>Wechselstrom/-spannung</p>
	<p><b>WARNUNG!</b> – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)</p>	<p><b>Hz</b></p>	<p>Hertz (Netzfrequenz)</p>
	<p><b>VORSICHT!</b> – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)</p>	<p><b>W</b></p>	<p>Watt</p>
	<p><b>ACHTUNG!</b> – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)</p>		<p>Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial oder dem Produkt.</p>
	<p><b>INFO:</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>		<p>Der Frittierkorb <b>11</b> ist spülmaschinengeeignet.</p>
	<p>Gefahr – Risiko eines Stromschlags!</p>		<p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>
	<p><b>VORSICHT: Heiße Oberfläche!</b> Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.</p>		<p>Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen</p>
	<p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>		

# MINI-FRITTEUSE

## ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Produkt ist zum Garen von Lebensmitteln in heißem Öl bei einer Temperatur bis maximal 190 °C vorgesehen.
- Das Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt. Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwendungszwecke, die nicht in der Bedienungsanleitung genannt werden, können das Produkt beschädigen oder schwerwiegende Verletzungen verursachen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

## ● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Mini-Fritteuse
- 1 Deckel
- 1 Frittierkorb
- 1 Griff (Frittierkorb)
- 1 Kurzanleitung

## ● Liste der Teile

(Abb. A)

- 1 Metallfilter
- 2 Frittierbehälter
- 3 Griff
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Temperaturregler
- 6 Kontrollleuchte **POWER** (rot)
- 7 Kontrollleuchte **READY** (grün)
- 8 Ein-/Aus-Schalter (I/O)
- 9 Deckelentriegelungstaste
- 10 Griff (Frittierkorb)
- 11 Frittierkorb
- 12 Deckel

## ● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Bemessungsleistung:	840 W
Kapazität:	
- Für Speiseöl:	ca. 1,2 Liter bis zur <b>MAX</b> -Markierung
- Frittierkorb:	ca. 1 Liter



## Allgemeine Sicherheitshinweise

**MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTES MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!**



Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

### **Kinder und Personen mit Einschränkungen**

#### **⚠️ WARNUNG! LEBENS-GEFAHR UND UNFALL-GEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!**

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

**⚠️ WARNUNG!** Dieses Produkt ist kein Spielzeug für Kinder! Kinder sind sich der Gefahren im Umgang mit elektrischen Produkten nicht bewusst.

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Produkt kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.

**⚠️ WARNUNG!** Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern auf, insbesondere während des Gebrauchs und der Abkühlphase.

- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

**⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!**

- Versuchen Sie nicht, das Produkt selbstständig zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, wenn das Produkt beschädigt ist.

- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Waschbeckens oder in Feuchträumen auf.
- Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung und Stromstärke mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Die Anschlussleitung mit Netzstecker darf nicht mit den heißen Teilen des Produkts in Berührung kommen.
- Um eine Beschädigung der Anschlussleitung zu vermeiden, dürfen Sie sie nicht quetschen, biegen oder an scharfen Kanten scheuern.
- Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass kein ungewolltes Ziehen oder Stolpern möglich ist.

- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
  - Ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung selbst, um das Produkt vom Stromnetz zu trennen.
  - Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Schließen Sie den Netzstecker an eine leicht erreichbare Steckdose an, damit im Notfall der Netzstecker sofort gezogen werden kann.
  - Dieses Produkt ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
  - Bedienen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.
- ⚠ WARNUNG!**  
**Verbrennungsrisiko!**
- Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Produkt fern, während es in Betrieb ist oder abkühlt. Die zugänglichen Teile sind heiß.
  - Berühren Sie folgende Teile nicht, während das Produkt in Betrieb ist:
    - das Innere des Frittierbehälters
    - den Deckel
    - das Gehäuse des Produkts
  - Während des Frittierens entsteht heißer Dampf. Der Dampf wird durch den Metallfilter freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
  - Heißes Öl führt zu schweren Verbrennungen, da es wesentlich heißer ist als kochendes Wasser.
  - Wenn Wasser in das heiße Öl tropft, führt dies zu Spritzern. Lassen Sie niemals Wasser in das heiße Öl tropfen.
  - Der Frittierkorb und das Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie in das heiße Öl gegeben werden. Insbesondere bei tiefgefrorenen Lebensmitteln sollte jegliches Eis oder Schmelzwasser entfernt werden.
  - Das Produkt muss vor der Verwendung trocken sein, um eine Explosion zu vermeiden.
  - Bedienen Sie das Produkt nur mit trockenen Händen.
  - Vermeiden Sie den Kontakt mit dem heißen Öl, um Verletzungen zu vermeiden.

- Bewegen Sie das Produkt niemals, wenn es in Betrieb oder mit heißem Öl gefüllt ist.

### **⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!**

- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (z. B. Gardinen, Tischdecken) auf.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Produkt während des Betriebs nicht abgedeckt werden.
- Wenn Sie Rauch oder ungewöhnliche Geräusche bemerken, trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz. Lassen Sie das Produkt vor der weiteren Verwendung von einem Fachmann überprüfen.
- Im Falle eines Brandes ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ergreifen Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Produkts nicht ab. Stellen Sie sicher, dass das Produkt ausreichend belüftet ist. Stellen Sie das Produkt nach dem Gebrauch nicht in einen Schrank.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.

- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, um ein Feuer zu vermeiden.

### **Aufstellhinweise**

- Benutzen Sie die Griffe **3**, um das Produkt in eine stabile Position zu bringen.
- Stellen Sie das Produkt nicht direkt unter einer Steckdose auf.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf Kochplatten (Gas, Elektro, Kohle usw.) auf.
- Betreiben Sie das Produkt immer auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und sauberen Oberfläche.
- Nach dem Frittieren: Lassen Sie das Produkt mindestens 2 Stunden abkühlen, bevor Sie:
  - das Produkt transportieren
  - den Frittierbehälter leeren
  - das Produkt reinigen

### **Betrieb**

- Berühren Sie niemals das Innere des Frittierbehälters, den Deckel und das Gehäuse des Produkts, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie zum Frittieren von Speisen immer den Frittierkorb.
- Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist.

- Verwenden Sie das Produkt niemals ohne Öl.
- Füllen Sie den Frittierbehälter mindestens bis zur Markierung **MIN** mit Öl. Die Markierung **MAX** darf nicht überschritten werden.
- Füllen Sie den Frittierkorb nur bis zur Markierung **MAX**. Andernfalls sinkt die Öltemperatur im Frittierbehälter zu stark ab und der Frittiervorgang dauert länger. Das Frittiergut nimmt dann mehr Öl auf.
- Verwenden Sie nur geeignete Öle, wie z. B.:
  - Rapsöl
  - pflanzliches Öl
  - Sonnenblumenöl
- Verwenden Sie niemals:
  - alte oder verunreinigte Frittierfette und -öle
  - ungeeignete Fette und Öle (z. B. Margarine, Butter oder Olivenöl)
  - unterschiedliche, vermischte Öle
  - vermischte, alte und neue Öle
  - festes Fett
  - tierisches Fett
 Diese können sich beim Erhitzen entzünden.

- Das Öl kann über +190 °C heiß werden. Stellen Sie sicher, dass das Öl dieser hohen Temperatur standhält.
- Wenn Öl in Brand gerät, darf es niemals mit Wasser gelöscht werden. Legen Sie den Deckel auf das Produkt oder decken Sie das Produkt mit einer Feuer- oder Woldecke ab, um das Feuer zu löschen.
- Beim Erhitzen und Frittieren können Ölspritzer entstehen.
- Während des Erhitzens und Frittierens muss der Deckel geschlossen sein, um Spritzer des heißen Öls zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

## ● **Inbetriebnahme**

### ● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

## ● **Vorbereitung**

### ● **Griff anbringen/abnehmen**

- ❗ **INFO:** Bringen Sie den Griff **10** vor dem Gebrauch am Frittierkorb **11** an.

### **Anbringen**

1. Halten und drücken Sie die Stangen des Griffs **10** zusammen. Stecken Sie die Stangen des Griffs in die Ösen am Frittierkorb **11**.
2. Lösen Sie die Stangen des Griffs **10** und stecken Sie die Stangen in die Löcher des Frittierkorbs **11**.

### **Abnehmen**

- Drücken und halten Sie die Stangen des Griffs **10** zusammen. Entfernen Sie die Stangen des Griffs aus den Ösen des Frittierkorbs **11**.

## ● **Bedienung**

### ❗ **INFO:**

- Acrylamid ist ein möglicherweise krebs-erzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln durch Reaktionen mit Aminosäuren verstärkt gebildet wird. Bei Temperaturen über +175 °C steigt die Bildung von Acrylamid sprunghaft an.
- Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes Frites, nicht mit einer Temperatur von über +170 °C. Das Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.

## ● **Frittieröl erhitzen**

### ⚠ **WARNUNG!**

- Berühren Sie folgende Teile nicht, während das Produkt in Betrieb ist:
  - das Innere des Frittierbehälters **2**
  - den Deckel **12**
  - das Gehäuse des Produkts
- Während des Frittierens entsteht heißer Dampf. Der Dampf wird durch den Metallfilter **1** freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.

- Füllen Sie den Frittierbehälter **2** mindestens bis zur Markierung **MIN** mit Öl. Die Markierung **MAX** darf nicht überschritten werden.

### ❗ **INFO:**

- Die benötigte Frittier-Temperatur variiert je nach:
    - der Größe des Lebensmittels
    - Beschaffenheit des Lebensmittels
    - der Menge der LebensmittelBeachten Sie die Tabelle „Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln“.
  - Während des Betriebs: Die Kontrollleuchte **READY 7** leuchtet auf und erlischt von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Produkt bis zur eingestellten Temperatur aufgewärmt wird.
  - Die Kontrollleuchte **READY 7** leuchtet auf, wenn der Temperaturregler **5** auf **MIN** oder in den unteren Bereich des Heizstufenbereichs eingestellt ist.
  - Sobald Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Position eingestellt haben: Die Kontrollleuchte **READY 7** erlischt, bis die Temperatur erreicht ist.
1. Setzen Sie den Frittierkorb **11** in den Frittierbehälter **2**.
  2. Füllen Sie den Frittierbehälter **2** mit geeignetem Öl.
  3. Schließen Sie den Deckel **12**.
  4. Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf die Position **MIN**.
  5. Verbinden Sie den Netzstecker **4** mit einer geeigneten Steckdose.
  6. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** auf Position **I**. Die Kontrollleuchte **POWER 6** leuchtet rot. Die Kontrollleuchte **READY 7** leuchtet grün.
  7. Wählen Sie die gewünschte Temperatur je nach dem zu frittierenden Lebensmittel (siehe „Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln“).
  8. Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Position. Die Kontrollleuchte **READY 7** erlischt.
  9. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist: Die Kontrollleuchte **READY 7** leuchtet grün.

Kontrollleuchte	Status
<b>6 POWER</b> an (rot)	Produkt ist eingeschaltet
<b>6 POWER</b> aus	Produkt ist ausgeschaltet
<b>7 READY</b> aus	Produkt heizt vor/ wieder auf
<b>7 READY</b> an (grün)	Die eingestellte Temperatur ist erreicht

## ● Lebensmittel frittieren

### ⚠️ **WARNUNG!**

- Während des Erhitzens und Frittierens: Halten Sie den Deckel **12** geschlossen, um Spritzer des heißen Öls zu vermeiden.
- Bedienen Sie das Produkt nur mit trockenen Händen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit dem heißen Öl, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Produkt niemals, wenn es in Betrieb oder mit heißem Öl gefüllt ist.
- Füllen Sie den Frittierkorb **11** nur bis zur Markierung **MAX.** Andernfalls sinkt die Öltemperatur im Frittierbehälter **2** zu stark ab und der Frittiervorgang dauert länger. Das Frittiergut nimmt dann mehr Öl auf.

### 📄 **INFO:**

- Der Frittierbehälter **2** und das Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie in das heiße Öl gegeben werden.
- Tiefgefrorene Lebensmittel: Entfernen Sie jegliches Eis oder Schmelzwasser. Tauen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren auf, damit sie weniger Öl absorbieren.
- Für gleichmäßige Garergebnisse: Schneiden Sie das Fleisch, den Fisch und das Gemüse in kleine Stücke.
- Panierte Lebensmittel: Die Panade sollte so fest wie möglich an den Lebensmitteln haften. Jede Panade, die sich während des Frittierens von den Lebensmitteln löst, verunreinigt das Öl.

- Temperatur einstellen: Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung der Lebensmittel oder die Tabelle „Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln“.

1. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist: Die Kontrollleuchte **READY 7** leuchtet grün.
2. Deckel **12** öffnen: Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste **9** nach unten.
3. Nehmen Sie den Frittierkorb **11** aus dem Frittierbehälter **2**.
4. Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb **11**.
5. Setzen Sie den Frittierkorb **11** in den Frittierbehälter **2** ein.
6. Schließen Sie den Deckel **12**.

## ● Nach dem Frittieren von Lebensmitteln

### ⚠️ **VORSICHT! Verletzungsrisiko!**



Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien (z. B. eine Küchenzange), um die Lebensmittel aus dem Frittierkorb **11** zu nehmen.

1. Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Position **MIN.**
2. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** auf Position **0**.  
Die Kontrollleuchte **POWER 6** erlischt.  
Die Kontrollleuchte **READY 7** erlischt.
3. Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.
4. Deckel **12** öffnen: Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste **9** nach unten.
5. Heben Sie den Frittierkorb **11** langsam aus dem Öl.
6. Zum Abtropfen: Hängen Sie den Bügel des Frittierkorbs **11** an die Vorderkante des Frittierbehälters **2**.
7. Wenn das Öl abgetropft ist: Geben Sie das Essen in eine Schüssel.
8. Lassen Sie das Produkt abkühlen.

## ● Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln


Lebensmittel	Temperatur	Gewicht	Zeit
Gemüse	+130 °C	250 g	4 min
Zwiebeln	+130 °C	250 g	3 min
Garnelen	+130 °C	250 g	2 min
Hähnchenschenkel	+150 °C	250 g	8 min
Hähnchenflügel	+150 °C	250 g	7 min
Hähnchenbrustfilet	+150 °C	250 g	3 min
Hähnchenfleischstreifen	+150 °C	250 g	3 min
Fleisch in Scheiben	+150 °C	300 g	3 min
Pilze	+150 °C	300 g	3 min
Pommes Frites	+170 °C	250 g - 500 g	4 min - 10 min
Fischfilet	+190 °C	300 g	3 min
Steak	+190 °C	200 g	4 min

## ● Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt funktioniert nicht.	Der Netzstecker  ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Verbinden Sie den Netzstecker  mit einer Steckdose.
Die Lebensmittel sind roh oder ungleichmäßig gegart.	Es wurden zu viele Lebensmittel verwendet.	Verringern Sie die Menge der Lebensmittel und verteilen Sie sie gleichmäßig.
	Die Frittiertemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Frittiertemperatur.
Pommes Frites sind nicht gekocht oder knusprig.	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie eine andere Kartoffelsorte.
	Die Pommes Frites sind zu groß.	Schneiden Sie die Pommes Frites in kleinere oder dünnere Pommes Frites.

## ● Reinigung

### **WARNUNG! Stromschlagrisiko!**

Vor der Reinigung: Ziehen Sie immer den Netzstecker  aus der Steckdose.

### **WARNUNG! Verbrennungsrisiko!**

Reinigen Sie das Produkt nicht direkt nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt mindestens 2 Stunden lang abkühlen.

### **ACHTUNG! Beschädigungsrisiko!**

- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.



- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

## Gebrauchtes Öl aus dem Produkt entfernen

### 📌 INFO:

- Entsorgen Sie das Öl nicht im Abfluss oder in der Toilette. Das Öl kann sich verfestigen und Abflüsse verstopfen.

- Gießen Sie das Öl nicht direkt in den Müll-eimer. Geben Sie das Öl in die Originalverpackung oder in einen Kunststoffbeutel.
- Bringen Sie das Öl zu einer ausgewiesenen Sammelstelle für Altöl.

1. Gießen Sie das Öl aus dem Frittierbehälter **2** aus.
2. Entsorgen Sie das Öl entsprechend den örtlichen Vorschriften.

## ● Reinigung

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse Frittierbehälter <b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wischen Sie die Teile mit einem leicht feuchten Tuch ab.</li> <li>■ Geben Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie die Teile anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab.</li> <li>■ Trocknen Sie die Teile gründlich ab.</li> </ul>
Frittierkorb <b>11</b> Griff <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lösen Sie den Griff <b>10</b> vom Frittierkorb <b>11</b> (siehe „Griff anbringen/ abnehmen“).</li> <li>■ Reinigen Sie den Griff <b>10</b> und den Frittierkorb <b>11</b> mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.</li> <li>■ Spülen Sie den Griff <b>10</b> und den Frittierkorb <b>11</b> mit sauberem Wasser ab.</li> <li>■ Trocknen Sie den Griff <b>10</b> und den Frittierkorb <b>11</b> gründlich ab.</li> <li>■ Alternativ kann der Frittierkorb <b>11</b> auch in der Spülmaschine gereinigt werden.</li> </ul>
Metallfilter <b>1</b> Deckel <b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deckel <b>12</b> vom Produkt abnehmen: Drücken Sie die Deckel-entriegelungstaste <b>9</b> nach unten, um den Deckel zu öffnen. Ziehen Sie den Deckel nach oben aus den Scharnieren heraus.</li> <li>■ Reinigen Sie den Metallfilter <b>1</b> und den Deckel <b>12</b> mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm.</li> </ul>

## ● Lagerung

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf, wenn es nicht verwendet wird.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.

## ● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe/20-22: Papier und Pappe/80-98: Verbundstoffe.

## Produkt:



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

## ● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen.

Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattdgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

## ● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 451341\_2310) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

## ● Service

**DE Service Deutschland**  
Tel.: 0800 5435 111  
E-Mail: owim@lidl.de

**AT Service Österreich**  
Tel.: 0800 292726  
E-Mail: owim@lidl.at

**CH Service Schweiz**  
Tel.: 0800 562153  
E-Mail: owim@lidl.ch



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG11361

Version: 04/2024

IAN 451341\_2310

