



MINI-FRITEUSE SFM 840 B1

FR BE

MINI-FRITEUSE

Mode d'emploi

NL BE

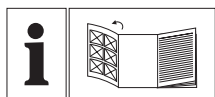
MINI-FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

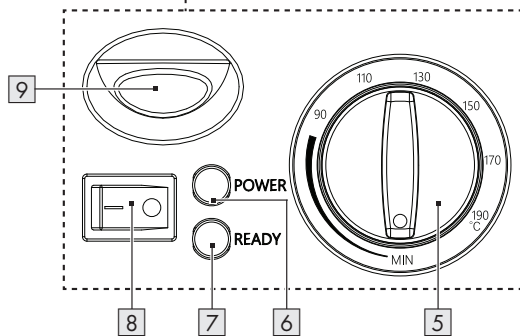
DE AT CH

MINI-FRITEUSE

Bedienungsanleitung



FR/BE	Mode d'emploi	Page	5
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	20
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	34

A

Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	6
Introduction	Page	7
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	7
Contenu de l'emballage	Page	7
Liste des pièces	Page	7
Données techniques	Page	7
Consignes générales de sécurité	Page	7
Mise en service	Page	13
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	13
Préparation	Page	13
Fixer/retirer la poignée	Page	13
Fonctionnement	Page	13
À l'arrêt	Page	13
Chauffer l'huile de friture	Page	13
Frir des aliments	Page	14
Après avoir fait frir des aliments	Page	15
Recommandations pour la friture d'aliments	Page	15
Dépannage	Page	16
Nettoyage	Page	16
Nettoyage	Page	16
Rangement	Page	17
Mise au rebut	Page	17
Garantie	Page	18
Faire valoir sa garantie	Page	19
Service après-vente	Page	19

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! – 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
	AVERTISSEMENT ! – 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]	Hz	Hertz (fréquence du secteur)
	PRUDENCE ! – 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]	W	Watt
	ATTENTION ! – 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.
	INFO : Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.		Le panier à friture 11 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.
	PRUDENCE : Surface chaude ! Durant l'utilisation, les surfaces peuvent devenir chaudes.		Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
CE	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		Consignes de sécurité Instructions de manipulation

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.
- 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

(III. 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
Consommation d'énergie à l'arrêt :	0,0 W
Capacité :	
– Pour l'huile alimentaire :	env. 1,2 litres jusqu'au repère MAX
– Panier à friture :	env. 1 litre



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

- Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et domaines similaires tels que :
 - Dans les cuisines pour le personnel de magasins, les bureaux et autres domaines commerciaux ;
 - Dans les propriétés agricoles ;
 - Dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour la clientèle ;
 - Dans les chambres d'hôtes.
- Utilisez les poignées  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
- 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

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**. Le repère **MAX** ne doit pas être dépassé.
- 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.
- 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.
- Nettoyez le produit après chaque utilisation (voir « 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 ».
4. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage » avant la première utilisation.

● **Préparation**

● **Fixer/retirer la poignée**

- ① **INFO :** Fixez la poignée [10] au panier à friture [11] avant de l'utiliser.

Fixation

1. Maintenir et presser ensemble les tiges de la poignée [10]. Insérez les tiges de la poignée dans les œilletons du panier à friture [11].

2. 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 œilletons du panier à friture [11].

● **Fonctionnement**

① **INFO :**

- Les éventuels résidus de production entraînent la formation d'odeurs lors de la mise en service. Ceci est normal et n'indique pas un dysfonctionnement du produit. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe autour de l'appareil.
- La friture doit être seulement dorée, sa couleur ne doit pas foncée ou brune.

● **À l'arrêt**

- Dès que la fiche de secteur [4] est branchée sur le réseau électrique et que l'interrupteur marche/arrêt [8] est en position **O**, le produit passe en mode arrêt.

● **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**. Le repère **MAX** ne doit pas être dépassé.

① **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 plage inférieure 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.
1. Placez le panier à friture [11] dans la cuve à friture [2].
 2. Remplissez la cuve à friture [2] avec une huile appropriée.
 3. Fermez le couvercle [12].
 4. Tournez le thermostat [5] sur la position **MIN**.
 5. Branchez la fiche secteur [4] sur une prise de courant compatible.
 6. 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.
 7. 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.
- Lorsque la température souhaitée est atteinte : Le témoin lumineux **READY** [7] s'allume en vert.

Témoin lumineux	État
[6] POWER allumé (rouge)	Le produit est allumé
[6] POWER éteinte	Le produit est éteint

Témoin lumineux	État
[7] READY éteinte	Le produit préchauffe/rechauffe
[7] READY allumé (vert)	La température réglée est atteinte ou la température n'a pas été réglée.

● Frire 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 frire absorbe alors davantage d'huile.

① **INFO :**

- La cuve à friture [2] et les aliments à frire doivent être secs lorsqu'ils sont placés dans l'huile chaude.
- 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.
- Aliments surgelés : Enlevez toute glace ou eau de fonte.
- Pour des résultats de cuisson homogènes : Coupez la viande, le poisson et les légumes en petits morceaux.
- 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 frire 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 frire 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	+140 °C	250 g	4 min
Oignons	+140 °C	250 g	3 min
Crevettes	+150 °C	250 g	4 min
Pilon de poulet	+170 °C	250 g	12 min
Ailes de poulet	+170 °C	250 g	10 min
Blancs de poulet	+170 °C	250 g	10 min
Emincé de poulet	+170 °C	250 g	10 min
Viande en tranches	+160 °C	300 g	3 min
Frites	+170 °C	120 g–450 g	12 min–15 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

① 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	☐ Essuyez les pièces avec un chiffon légèrement humidifié. ☐ 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. ☐ Séchez ensuite bien toutes les pièces.

Pièce	Méthode de nettoyage
Panier à friture 11 Poignée 10	□ Détachez la poignée 10 du panier à friture 11 (voir « Fixer/retirer la poignée »). □ Nettoyez la poignée 10 et le panier à friture 11 à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage doux. □ Rincez la poignée 10 et le panier à friture 11 à l'eau propre. □ Séchez soigneusement la poignée 10 et le panier à friture 11. ■ Il est également possible de nettoyer le panier à friture 11 dans le lave-vaisselle.
Filtre métallique 1 Couvercle 12	□ 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. □ Nettoyez le filtre métallique 1 et le couvercle 12 avec un chiffon humide ou une éponge.

● **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 composite.

Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



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.

Produit :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

● Garantie

Article L217–16 du Code de la consommation

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

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

Article L217–4 du Code de la consommation

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

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

Article L217–5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217–12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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 479771_2410) 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



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	21
Inleiding	Pagina	22
Beoogd gebruik	Pagina	22
Leveringsomvang	Pagina	22
Lijst van onderdelen	Pagina	22
Technische gegevens	Pagina	22
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	22
Ingebruikname	Pagina	28
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	28
Vorbereiding	Pagina	28
Greep bevestigen/verwijderen	Pagina	28
Bediening	Pagina	28
Uit-toestand	Pagina	28
Frituurolie verwarmen	Pagina	28
Etenswaren frituren	Pagina	29
Na het frituren van etenswaren	Pagina	30
Aanbevelingen voor het frituren van etenswaren	Pagina	30
Probleemoplossing	Pagina	30
Schoonmaken	Pagina	31
Schoonmaken	Pagina	31
Opbergen	Pagina	32
Afvoer	Pagina	32
Garantie	Pagina	32
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	33
Service	Pagina	33

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

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

MINI-FRITEUSE

● 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
Energieverbruik in uit-toestand:	0,0 W
Capaciteit:	
– Voor bakolie:	ongeveer 1,2 liter tot de markering MAX
– 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 ONGEVALLen 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

- Het product is bestemd om in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen te worden gebruikt, zoals bijvoorbeeld:
 - In keukens voor medewerkers in winkels, bureaus en andere commerciële instellingen;
 - In agrarische gebouwen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere onderkomens;
 - In bed-and-breakfasts.
- 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.

- Reinig het product na elk gebruikt (zie “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.

● Voorbereiding

● Greep bevestigen/verwijderen

- ① **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

① **INFO:**

- Mogelijke productieresiduen leiden tot geurvorming tijdens de inbedrijfstelling. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van het product. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Het te frituren materiaal mag alleen goudgeel in plaats van donker of bruin worden gefrituurd.

● Uit-toestand

- Zodra de stekker [4] is verbonden met het lichtnet en de aan-/uitschakelaar [8] in de stand **O** staat, gaat het product naar de uit-toestand.

● 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.

① **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.
- Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt: Het controlelampje **READY** [7] licht groen op.

Controlelampje	Status
[6] POWER aan (rood)	Het product is ingeschakeld
[6] POWER uit	Het product is uitgeschakeld
[7] READY uit	Product wordt voorverwarmd/ opnieuw verwarmd
[7] READY aan (groen)	De ingestelde temperatuur is bereikt of de temperatuur is niet ingesteld.

● 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.

i **INFO:**

- De frituurbak [2] en het te frituren materiaal moeten droog zijn wanneer ze aan de hete olie worden toegevoegd.
 - 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.
 - Diepgevroren etenswaren: Verwijder eventueel ijs of smeltwater.
 - Voor gelijkmatige bereidingsresultaten: Snijd het vlees, de vis en de groenten in kleine stukjes.
 - 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	+140 °C	250 g	4 min
Uien	+140 °C	250 g	3 min
Garnalen	+150 °C	250 g	4 min
Kippenboutjes	+170 °C	250 g	12 min
Kippenvleugels	+170 °C	250 g	10 min
Kippenborstfilet	+170 °C	250 g	10 min
Kippenstrips	+170 °C	250 g	10 min
Plakjes vlees	+160 °C	300 g	3 min
Patat friet	+170 °C	120 g–450 g	12 min–15 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 [4] is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker [4] 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 frituurtemperatuur.

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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

① 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 [2]	☐ Veeg de onderdelen af met een enigszins vochtige doek. ☐ Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek doen. Veeg de onderdelen vervolgens af met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel. ☐ Droog de onderdelen goed af.
Frituurmand [11] Greep [10]	☐ Maak de greep [10] los van de frituurmand [11] (zie "Greep bevestigen/verwijderen"). ☐ Reinig de greep [10] en de frituurmand [11] met warm water en een mild afwasmiddel. ☐ Spoel en reinig de greep [10] en de frituurmand [11] met schoon water. ☐ Droog de greep [10] en de frituurmand [11] grondig af. ■ U kunt de frituurmand [11] ook schoonmaken in de vaatwasmachine.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Metalen filter 1 Deksel 12	□ Verwijder het deksel 12 van het product: Druk de knop voor het ontgrendelen van het deksel 9 naar beneden om het deksel te openen. Trek het deksel omhoog uit de scharnieren. □ Maak het metalen filter 1 en het deksel 12 schoon met een vochtige doek of spons.

● **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:



Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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 479771_2410) 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 service-afdeling 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 meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	35
Einleitung	Seite	36
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite	36
Lieferumfang.....	Seite	36
Liste der Teile	Seite	36
Technische Daten.....	Seite	36
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	36
Inbetriebnahme	Seite	42
Produkt auspacken und grundreinigen.....	Seite	42
Vorbereitung	Seite	42
Griff anbringen/abnehmen	Seite	42
Bedienung	Seite	42
Aus-Zustand	Seite	42
Frittieröl erhitzen.....	Seite	42
Lebensmittel frittieren	Seite	43
Nach dem Frittieren von Lebensmitteln.....	Seite	44
Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln	Seite	44
Fehlerbehebung	Seite	45
Reinigung	Seite	45
Reinigung	Seite	45
Lagerung	Seite	46
Entsorgung	Seite	46
Garantie	Seite	47
Abwicklung im Garantiefall	Seite	47
Service	Seite	47

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

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
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,0 W
Kapazität:	
– Für Speiseöl:	ca. 1,2 Liter bis zur MAX -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! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR 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

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- 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 Wolldecke 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.
- Reinigen Sie das Produkt nach jeder Verwendung (siehe „Reinigung“).

● **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**

- ① **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**

① **INFO:**

- Mögliche Produktionsrückstände führen zu einer Geruchsbildung bei der Inbetriebnahme. Dies ist normal und deutet nicht auf eine Fehlfunktion des Produkts hin. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Das Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden.

● **Aus-Zustand**

- Sobald der Netzstecker **4** mit dem Stromnetz verbunden ist und der Ein-/Aus-Schalter **8** auf der Position **●** steht, wechselt das Produkt in den Aus-Zustand.

● **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.

① **INFO:**

- Die benötigte Frittier-Temperatur variiert je nach:
 - der Größe des Lebensmittels
 - Beschaffenheit des Lebensmittels

– der Menge der Lebensmittel
Beachten 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.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist: Die Kontrollleuchte **READY** [7] leuchtet grün.

Kontrollleuchte	Status
[6] POWER an (rot)	Produkt ist eingeschaltet
[6] POWER aus	Produkt ist ausgeschaltet

Kontrollleuchte	Status
[7] READY aus	Produkt heizt vor/wieder auf
[7] READY an (grün)	Die eingestellte Temperatur ist erreicht oder die Temperatur wurde nicht eingestellt.

● 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.
- 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.
- Tiefgefrorene Lebensmittel: Entfernen Sie jegliches Eis oder Schmelzwasser.
- Für gleichmäßige Garergebnisse: Schneiden Sie das Fleisch, den Fisch und das Gemüse in kleine Stücke.
- 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 Deckel-entriegelungstaste [9] nach unten.
3. Nehmen Sie den Frittierkorb [11] aus dem Frittierbehälter [2].
4. Geben Sie das Frittiertgut 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 **O**.
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 Deckel-entriegelungstaste [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	+140 °C	250 g	4 min
Zwiebeln	+140 °C	250 g	3 min
Garnelen	+150 °C	250 g	4 min
Hähnchenschenkel	+170 °C	250 g	12 min
Hähnchenflügel	+170 °C	250 g	10 min
Hähnchenbrustfilet	+170 °C	250 g	10 min
Hähnchenfleischstreifen	+170 °C	250 g	10 min
Fleisch in Scheiben	+160 °C	300 g	3 min
Pommes Frites	+170 °C	120 g – 450 g	12 min – 15 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 [4] ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Verbinden Sie den Netzstecker [4] 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 [4] 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

① 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 Original-verpackung oder in einen Kunststoffbeutel.
 - ☐ Bringen Sie das Öl zu einer ausgewiesenen Sammelstelle für Altöl.
1. Gießen Sie das Öl aus dem Frittier-behälter [2] aus.
 2. Entsorgen Sie das Öl entsprechend den örtlichen Vorschriften.

● Reinigung

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse Frittierbehälter [2]	☐ Wischen Sie die Teile mit einem leicht feuchten Tuch ab. ☐ Geben Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie die Teile anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ☐ Trocknen Sie die Teile gründlich ab.

Teil	Reinigungsmethode
Frittierkorb 11 Griff 10	☐ Lösen Sie den Griff 10 vom Frittierkorb 11 (siehe „Griff anbringen/ abnehmen“). ☐ Reinigen Sie den Griff 10 und den Frittierkorb 11 mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. ☐ Spülen Sie den Griff 10 und den Frittierkorb 11 mit sauberem Wasser ab. ☐ Trocknen Sie den Griff 10 und den Frittierkorb 11 gründlich ab. ■ Alternativ kann der Frittierkorb 11 auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
Metallfilter 1 Deckel 12	☐ Deckel 12 vom Produkt abnehmen: Drücken Sie die Deckel-entriegelungstaste 9 nach unten, um den Deckel zu öffnen. Ziehen Sie den Deckel nach oben aus den Scharnieren heraus. ☐ Reinigen Sie den Metallfilter 1 und den Deckel 12 mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm.

● 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:



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri [Sortierinformation] folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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 stattgegebenen 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 479771_2410) 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 [Kassenboni] 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: 03/2025

IAN 479771_2410

20