



**PDF ONLINE**  
[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)

## STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER / EDELSTAHL-FRITTEUSE / FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE SFO 2000 A1

(GB) (IE)

### STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER

Operating instructions

(FR) (BE)

### FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE

Mode d'emploi

(ES)

### FREIDORA DE ACERO INOXIDABLE

Instrucciones de uso

(DE) (AT) (CH)

### EDELSTAHL-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

### RVS FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

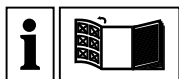
(IT)

### FRIGGITRICE IN ACCIAIO

Istruzioni per l'uso

IAN 460204\_2401

(BE) (DE) (FR) (NL)  
(CZ) (PL) (SK)



(GB) (IE)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

---

(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

(NL) (BE)

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

(ES)

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

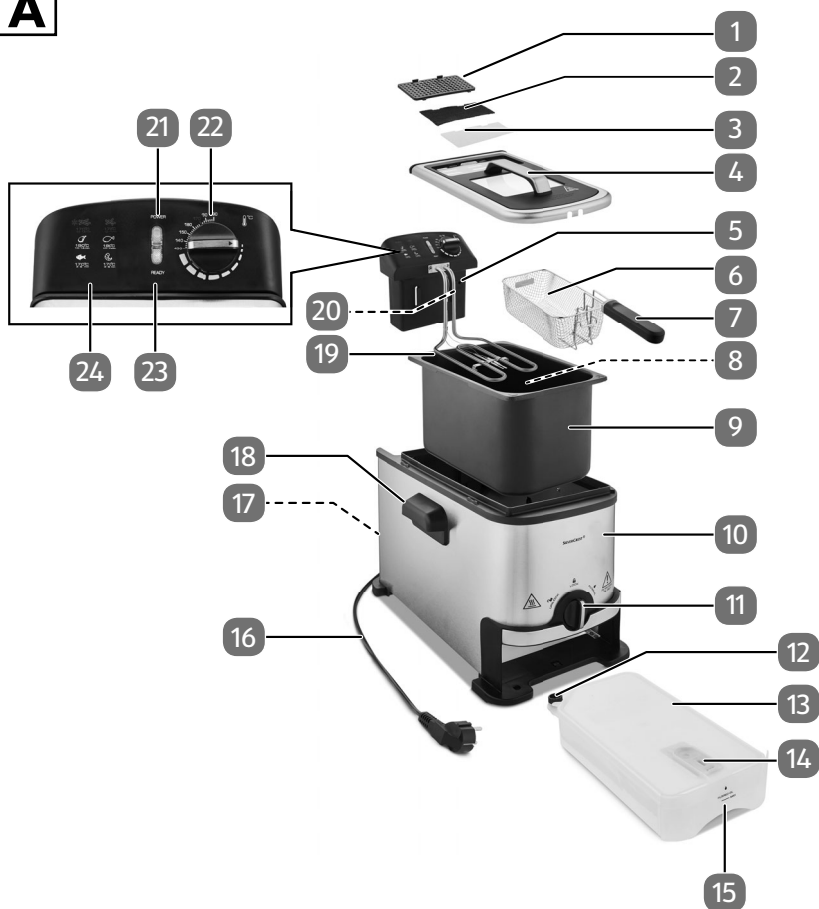
---

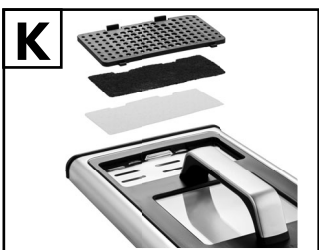
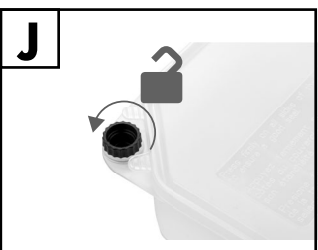
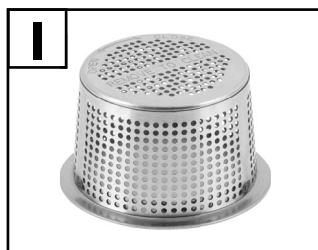
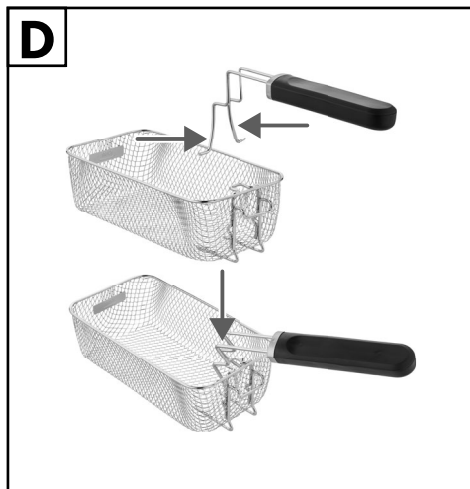
(IT)

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

|          |                        |        |     |
|----------|------------------------|--------|-----|
| GB/IE    | Operating instructions | Page   | 5   |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung    | Seite  | 31  |
| FR/BE    | Mode d'emploi          | Page   | 61  |
| NL/BE    | Gebruiksaanwijzing     | Pagina | 95  |
| ES       | Instrucciones de uso   | Página | 123 |
| IT       | Istruzioni per l'uso   | Pagina | 151 |

**A****B****C**



# Contents

|            |                                                            |           |
|------------|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.</b>  | <b>Information about this user manual .....</b>            | <b>6</b>  |
| 1.1.       | Explanation of symbols .....                               | 6         |
| <b>2.</b>  | <b>Proper use.....</b>                                     | <b>7</b>  |
| <b>3.</b>  | <b>Safety instructions .....</b>                           | <b>8</b>  |
| 3.1.       | Using the appliance .....                                  | 12        |
| <b>4.</b>  | <b>Package contents .....</b>                              | <b>12</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Parts overview .....</b>                                | <b>13</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Before using the appliance for the first time .....</b> | <b>14</b> |
| <b>7.</b>  | <b>Suitable cooking oil .....</b>                          | <b>14</b> |
| 7.1.       | Preventing acrylamide formation .....                      | 15        |
| <b>8.</b>  | <b>Preparing to fry.....</b>                               | <b>16</b> |
| <b>9.</b>  | <b>Using the fryer .....</b>                               | <b>16</b> |
| <b>10.</b> | <b>Cooking table .....</b>                                 | <b>19</b> |
| <b>11.</b> | <b>After frying .....</b>                                  | <b>20</b> |
| 11.1.      | Filtering/storing/removing cooking oil.....                | 20        |
| 11.2.      | Disposing of cooking oil .....                             | 22        |
| <b>12.</b> | <b>Overheating cut-out .....</b>                           | <b>22</b> |
| <b>13.</b> | <b>Prolonged non-use and transport .....</b>               | <b>22</b> |
| <b>14.</b> | <b>Cleaning and maintenance .....</b>                      | <b>23</b> |
| <b>15.</b> | <b>Troubleshooting .....</b>                               | <b>25</b> |
| <b>16.</b> | <b>Technical specifications .....</b>                      | <b>27</b> |
| <b>17.</b> | <b>EU declaration of conformity .....</b>                  | <b>27</b> |
| <b>18.</b> | <b>Disposal .....</b>                                      | <b>28</b> |
| <b>19.</b> | <b>MEDION AG Warranty .....</b>                            | <b>28</b> |
| 19.1.      | Conditions of warranty .....                               | 28        |
| 19.2.      | Warranty period and legal claims for defects .....         | 29        |
| 19.3.      | Scope of warranty.....                                     | 29        |
| 19.4.      | Processing of warranty claims.....                         | 29        |
| <b>20.</b> | <b>Service .....</b>                                       | <b>30</b> |
| 20.1.      | Supplier/Producer/Importer .....                           | 30        |
| <b>21.</b> | <b>Information on trademarks .....</b>                     | <b>30</b> |

## 1. Information about this user manual



Congratulations on purchasing your new appliance. You have chosen a high-quality product. The user manual is an integral part of this product. It contains important safety information and instructions for use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Only use the product as described and for the specified applications. Keep this user manual in a safe place. If you give this product to someone else, ensure that you also hand over all the documents.

### 1.1. Explanation of symbols



#### **DANGER!**

Warning: risk of fatal injury!

- Follow the instructions to avoid situations that will lead to fatal or serious injuries.



#### **WARNING!**

Warning: risk of possible fatal injury and/or serious irreversible injuries!

- Follow the instructions to avoid situations that may lead to fatal or serious injuries.



#### **CAUTION!**

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!

- Follow the instructions to avoid situations that may lead to moderate or minor injuries.



#### **CAUTION!**

Danger due to hot surfaces!



#### **NOTICE!**

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!

- Follow the instructions to avoid situations that may damage the appliance.



Notes regarding assembly or operation



#### **Tested safety**

Products that feature this symbol meet the requirements of the German Product Safety Act.



#### **Indoor use**

Appliances with this symbol are intended exclusively for use indoors.



Symbol for alternating current (AC)



Symbol used in the EU to indicate materials that come into contact with food, such as packaging or appliance surfaces.



The frying tank (9) has a non-stick coating.

## 2. Proper use

The fryer is intended for frying foods such as chips, croquettes, poultry etc. in normal household quantities.

This appliance is designed for use in households. It is not suitable for applications such as:

- in kitchens for staff in retail outlets, offices and other commercial areas
- in agricultural holdings
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed-and-breakfast establishments.

The manufacturer accepts no liability for damages if the appliance is used for commercial purposes or for any purpose other than frying food.

Please note that we shall not be liable in cases of improper use:

- Do not modify the appliance without our consent and do not use any auxiliary equipment that we have not approved or supplied.
- Only use replacement parts or accessories that we have supplied or approved.
- Comply with all the information in this user manual, especially the safety instructions. Any other use is considered improper and can cause personal injury or property damage.

## 3. Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS – READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE!

- This appliance must not be used by children under the age of 8.  
This appliance may be used by children aged 8 and over as long as they are constantly supervised. This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, as long as they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- Keep the appliance and the mains cable out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Hot oil can result in severe burns if the fryer is pulled from a worktop.  
Do not allow the mains cable (16) to hang over the edge of the worktop where it can be reached by children or become entangled with the user.
- Do not leave the appliance unattended during operation. If you leave the room, always make sure to switch off the appliance. Pull the mains plug out of the socket.
- No action is required by the user to switch the product between 50 and 60 Hz. The product is suitable for both 50 and 60 Hz.



### **WARNING!**

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

There is a risk of electric shock due to live parts.

- Only connect the appliance to a properly installed and easily accessible socket that is close to where you are using the appliance. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.



- The socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
- Always hold the plug to pull it out, and never pull the cable (16).
- Do not allow the mains cable (16) to come into contact with hot objects or surfaces (e.g. cooker hob).
- Check the appliance and the mains cable (16) for damage before using the appliance for the first time and after each use.
- Do not use if the appliance or the mains cable (16) is visibly damaged or if the appliance has been dropped.
- Contact our Service Centre without delay if the appliance has been damaged during transport.
- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.
- If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department, or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.
- Never open the housing (10) or slide objects into the ventilation slots.
- The appliance sets the required input current frequency automatically, user interaction is not necessary.
- Completely unwind the mains cable (16).
- Do not kink or crush the mains cable (16).
- Ensure that the mains cable (16) does not become a tripping hazard and do not use an extension cord.
- Do not operate this appliance with an external timer or a separate remote control system, such as a remote control mains socket.
- Unplug the appliance from the socket:
  - when you are cleaning or maintaining the appliance
  - when you are assembling or disassembling the appliance
  - if the appliance is damp or wet
  - if you are no longer using the appliance

- when the appliance is unattended
  - during thunderstorms.
- The appliance must not be submerged in water or other liquids nor held under running water nor used in damp environments because this may result in an electric shock. Keep the appliance, the mains cable (16) and the mains plug away from wash basins, sinks or similar.
- Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drinks) on or near the appliance.
- Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface. Do not operate the appliance on wet surfaces.  
If you operate the appliance on wooden furniture, use a protective underlay to avoid damaging the sensitive surfaces.
- Never touch the appliance or the mains cable (16)/mains plug with damp or wet hands.
- Use the appliance indoors only.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
- high humidity or wet conditions
  - extremely high or low temperatures
  - direct sunlight
  - naked flames
  - the vicinity of explosive and/or highly flammable steam.



## **CAUTION!**

### **Risk of fire!**

**Hot surfaces/hot oil pose a risk of fire!**

- Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- Do not place the appliance on surfaces that can become hot (e.g. on hobs, open flames). If you do want to operate the fryer beneath the extractor hood on your cooker, make sure that the cooker is switched off.

- Ensure that the appliance does not come into contact with any other objects during use. Maintain a distance of at least 10 cm from other objects. Above all, do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper etc.).
- Do not operate the appliance beneath wall cupboards or other objects that could hinder the free upwards flow of steam.
- Do not cover the appliance.
- Do not place any objects on the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Do not pour any oil onto the hot heating element (19).



## **CAUTION!**

### **Risk of injury!**

Hot surfaces/hot oil pose a risk of injury!  
The touchable surfaces on the appliance and accessories may become very hot during operation.

- Do not move the fryer while the contents are hot. Oil requires a great deal of time to cool down.
- Never place the appliance on the edge of a table – it could tip over and fall.
- Do not touch any hot surfaces on the appliance and keep your hands away from steam escaping from the outlet.
- Do not hold your head directly above the appliance and do not reach into the steam being released.
- Do not touch the hot frying basket (6) using your hands, use the frying basket handle (7) provided.
- Cooking appliances must be set up in a stable position using the handles (if provided) to prevent hot liquids from spilling.

- Always ensure that the frying basket (6) is mounted correctly and that the lid fully covers the appliance. Never operate the fryer without the appliance lid (4) in place.
- The surface of the heating element (19) retains residual heat after use. Do not touch!
- Allow the appliance to cool down completely before removing parts or cleaning the appliance.

## 3.1. Using the appliance

- Do not heat up the appliance when empty. Do not fill the frying basket (6) with more than is specified in the user manual.
- When filling the appliance, please also observe the fill level markings inside the appliance: The fill level must not exceed the **MAX** marking and must not fall below the **MIN** marking. When filling the appliance, please also observe the specified quantity of food to be fried (see "10. Cooking table" on page 19).

## 4. Package contents



### **DANGER!**

#### **Risk of choking and suffocation!**

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep all packaging materials used out of the reach of children.
- Do not let children play with the packaging material.

Please check the package contents to ensure that all items are included and in perfect condition. If anything is missing or damaged, contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Stainless steel fryer with oil cleaning function
- Short manual

## 5. Parts overview

### See Fig. A

1. Filter cover
2. Activated charcoal odour filter
3. Grease vapour filter
4. Appliance lid with viewing window
5. Reset switch
6. Frying basket
7. Frying basket handle
8. Oil fill level marking **MIN MAX** (not shown, in the frying tank)
9. Frying tank
10. Housing
11. Dial for oil filtration
12. Oil container cap
13. Oil container with removable lid
14. Oil valve
15. Fill level indicator
16. Mains cable with mains plug
17. Cable storage compartment (on the back, not shown)
18. Side handle
19. Heating element
20. Safety switch (on the right guide rail, not shown)
21. POWER indicator light (blue)
22. Temperature controller
23. READY temperature indicator light (green)
24. Cooking time recommendations

## 6. Before using the appliance for the first time

- ▶ Remove all packaging, stickers and plastic wrap from the appliance.
- ▶ Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- ▶ Remove the appliance lid (4) from the appliance using the handle.
- ▶ Remove the frying basket (6) from the frying tank (9) and clean it with warm water and a little washing-up liquid.
- ▶ Remove and clean the oil container with lid (13) as described in "14. Cleaning and maintenance" on page 23. Replace it again afterwards.
- ▶ Remove the control panel with heating element (19).
- ▶ Wipe the frying tank (9) with a soft, damp cloth. Carefully dry the frying basket (6) and the frying tank (9).
- ▶ Insert the frying tank (9) again (see **Fig. B**).
- ▶ Reinsert the control panel with the two guide rails in the two recesses on the housing (10) (see **Fig. C**). The appliance has a safety switch (20) on the right guide rail that ensures that the appliance only heats up when the control panel is inserted correctly.
- ▶ Hook the frying basket handle (7) into the fixture on the frying basket (6) (see **Fig. D**):
  - Press both metal struts together and place the ends into the eyes in the frying basket (6).
  - Hold the frying basket (6) firmly with one hand and press the frying basket handle (7) down until the metal struts hook into the tab on the edge of the frying basket with the other hand.

The fryer is now ready for use.

## 7. Suitable cooking oil



**Only use liquid cooking oil in this fryer!**

**The oil cleaning function cannot be used with solid frying fats and appliance function may be impaired.**

| Suitable                                                                                                                                                                        | Unsuitable                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pure vegetable oils such as refined rapeseed oil and sunflower oil that can withstand high temperatures of at least 200°C. Observe the packaging instructions where applicable. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vegetable oils that are high in polyunsaturated fatty acids such as safflower or sunflower oil</li> <li>• Olive oil</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Animal fats such as lard, butter or beef tallow</li> </ul>                                                                     |

**CAUTION!****Risk to health!**

Handling cooking oil incorrectly can be harmful to your health:

- Observe the use-by or best before date on the packaging. Do not use cooking oil for longer than 6 months, filter the cooking oil after each use or replace it more often in case of frequent use, for example:
  - When preparing chips, replace after 3–5 uses
  - When preparing meat/fish or quark balls: replace after each use.
- Do not use spoiled cooking oil and do not mix spoiled cooking oil with fresh cooking oil.
- Do not mix different types of oil.
- Only use appropriate cooking oils for frying. Do not use oil blends. Observe the respective manufacturer's instructions on the packaging.

The following characteristics can indicate spoiled cooking oil:

- brown colour
- smokes even at low temperatures
- froths
- the oil and food smells/tastes unpleasant.

## **7.1. Preventing acrylamide formation**

Frying at excessive temperatures may produce substances that are harmful to health such as acrylamide.

- ▶ Remove burnt residues from the food.
- ▶ Observe the lowest possible temperatures and shortest cooking times. Do not overbrown the food when frying. Fry fresh potatoes and other high-carbohydrate foods such as grains at a maximum temperature of 180°C to avoid the development of acrylamide that is harmful to health.
- ▶ Do not store potatoes at temperatures below 10°C when preparing chips yourself using raw potatoes.
- ▶ Do not use sprouting potatoes or potatoes with green spots.

## 8. Preparing to fry

- ▶ Dry moist foods carefully.
- ▶ Cut the food into small pieces. This shortens the cooking time and the food absorbs less oil.
- ▶ When frying potatoes, ensure that they are not cut too small to minimise the formation of acrylamide.
- ▶ Soak home-made chips for approx. 3–4 hours and dry carefully before frying the chips.
- ▶ When frying breaded foods, ensure that the breadcrumb coating sticks to the food properly so that the cooking oil does not become too dirty.
- ▶ Remove residual ice from frozen products and dry the food to be fried before frying, for example using a paper towel before placing it in the frying basket (6). The oil can otherwise splash erratically.
- ▶ Only salt and season the fried food after frying, and not over the fryer. This preserves the cooking oil and the appliance.
- ▶ Smaller quantities of food generally require shorter frying times. On the other hand, larger quantities cause the oil temperature to fall, which increases the frying time and the food absorbs more oil.
- ▶ To reduce the frying time, leave the food to defrost before frying (not recommended for fish fingers. Always observe the manufacturer's instructions).



Always coat the inside of the viewing window with oil to prevent condensation from forming and to ensure that the cooking process can be monitored.

## 9. Using the fryer



### **WARNING!**

#### **Risk of fire!**

Oil can self-ignite.

- Never try to fight oil or fat fires with water. In case of fire, unplug the mains plug and smother the flames using the lid, a damp cloth or a suitable fire extinguisher.
- Replace the oil regularly, because old and dirty oil can self-ignite even at normal frying temperatures.

The appliance socket is not heat-resistant.

- If you do want to operate the fryer beneath the extractor hood on your cooker, make sure that the cooker is switched off.





## CAUTION!

### Risk of injury!

There is a risk of burns due to hot oil.

- Do not carry or move the fryer while it is still hot or contains hot oil under any circumstances.
- Always operate the fryer with the appliance lid (4) closed.
- If the fryer ever foams overs when cooking frozen foods, unplug the mains plug immediately and lift the frying basket (6) out of the oil.

The housing (10) becomes extremely hot during operation.

- Do not touch any hot surfaces on the appliance and keep your hands away from steam escaping from the outlet.
- Do not touch the hot surfaces or hot frying basket (6); instead only touch the handles and controls.



## WARNING!

### Risk of fire!

There is a risk of fire due to oil splashing onto the hot surface of the frying tank (9).

- Take care when filling the **COLD** fryer with oil.



## WARNING!

### Risk of fire! Risk of injury!

- Do not leave the appliance unattended during operation. If you leave the room, always make sure to switch off the appliance. Pull the mains plug out of the socket.



## CAUTION!

### Risk of injury!

During operation, hot steam can escape from the steam outlet on the appliance. Hot steam or even oil splashes may escape when the appliance lid (4) is opened.

- Do not place wet or moist foods into the fryer. Always pay close attention when frying.
- To avoid burns, do not reach into the steam.
- Remove burnt food residues regularly when frying. Only use heat-resistant utensils such as tongs or a slotted spoon.



Only use the accessories supplied as part of the package contents.

- ▶ Remove the appliance lid (4).
- ▶ Remove the frying basket (6) from the fryer. Place it onto a clean, level surface.
- ▶ Fill the cold frying tank (9) with cooking oil. Make sure that the **MAX** oil fill level marking (8) is not exceeded and that the **MIN** oil fill level marking is not fallen below. When filling the appliance, please also observe the specified quantity of food to be fried (see "10. Cooking table" on page 19).
- ▶ Put on the appliance lid (4).
- ▶ Connect the appliance to a properly installed socket.

The **POWER** indicator light (21) lights up and indicates mains operation.

- ▶ Set the required temperature (up to max.190°C) by turning the temperature controller (22) clockwise.
- ▶ Place the food to be fried into the frying basket (6).
- ▶ Do not fill the frying basket (6) higher than the **MAX** marking; otherwise the food will not cook uniformly.

As soon as the set temperature is reached, the **READY** temperature indicator light (23) lights up and you can begin frying.



When the appliance is in use, the **READY** temperature indicator light (23) switches on and off several times, because the temperature is thermostatically controlled: if reheating is required, it goes out; if the set frying temperature is reached, it lights up again.

- ▶ Remove the appliance lid (4).
- ▶ Carefully lower the frying basket (6) into the cooking oil (see **Fig. E**).
- ▶ Close the appliance lid (4) to prevent oil splashes (see **Fig. F**).

- ▶ Check the degree of browning of the food through the viewing window. Open the appliance lid (4) as required to better check the degree of browning of the food. Lift the frying basket (6) and hook the frying basket handle (7) onto the edge of the frying tank (see **Fig. G**).

Remove a piece using a heat-resistant utensil to try it.

## If the food is still not cooked through:

- ▶ Shake the frying basket (6) if necessary to distribute the frying food evenly and to obtain a uniform end result.
- ▶ Continue the frying process.
- ▶ Lower the frying basket (6) and close the appliance lid (4).

## 10. Cooking table

The times given are for guidance only. They may vary depending on the amount of food to be fried or your own preferences and taste.

- ▶ When preparing ready meals, observe the manufacturer's instructions regarding temperature and cooking time.

| Food to be fried          | Temperature | Optimal fill level | Maximum fill level | Frying time                                              |
|---------------------------|-------------|--------------------|--------------------|----------------------------------------------------------|
| Chips, frozen*            | 170°C       | 300 g              | 600 g              | 6–10 min or according to the manufacturer's instructions |
| Chips, fresh**            | 170°C       | 300 g              | 600 g              | 10–12 min (depending on the variety of potato)           |
| Breaded schnitzel, frozen | 140–160°C   | 200 g              | 400 g              | 4–7 min                                                  |
| Chicken thighs            | 190°C       | 250 g              | 500 g              | 10–16 min                                                |
| Fish fillet               | 170°C       | 250 g              | 400 g              | 3–7 min                                                  |
| Shrimps, defrosted        | 170°C       | 250 g              | 400 g              | 3–5 min                                                  |

**\* Tip:** To achieve a particularly crispy cooking result, defrost frozen chips before frying. As the cooking time reduces by approx. half, check the cooking process regularly.

- \*\*Tip:** Use a waxy potato variety, soak the chips for approx. 3–4 hours and dry them thoroughly. Fry the chips for approx. 3 minutes, leave too cool down, then fry again for 4–5 minutes.
- ▶ Always supervise the cooking process.
  - ▶ For optimal cooking results, remove and shake the frying basket (6) as required during the cooking time – especially when food is overlapping. Set a kitchen timer to remind you to redistribute the frying food and to prevent overcooking.

## 11. After frying

- ▶ Lift the frying basket (6) out of the fryer. Carefully shake the frying basket (6) or briefly hang it on the edge of the frying tank to allow excess oil to drain off.
- ▶ Tip out the fried foods into an appropriately sized, heat-resistant container or sieve. To remove excess oil, place the container/sieve onto paper towel. The excess oil is absorbed and can be removed with the paper towel.
- ▶ Place the frying basket (6) on a clean, heat-resistant surface.
- ▶ Turn the temperature controller (22) anti-clockwise as far as it will go and heating will end.
- ▶ Pull the mains plug out of the socket.
- ▶ Remove the frying basket (6).
- ▶ Allow the appliance and the cooking oil to cool down completely.
- ▶ Remove the oil if necessary to clean the appliance.

### 11.1. Filtering/storing/removing cooking oil



#### **WARNING!**

##### **Risk of damage!**

- Always wait 3 to 4 hours until the oil has fully cooled down before draining or filtering it. Otherwise, the fryer can become damaged.
  - The appliance must be switched off when filtering and removing the oil container (13).
- ▶ Filter the cooking oil after each use. It can be used up to 10 times depending on the quality of the cooking oil and proper storage.



Do not reuse cooking oil that has been used to fry fish or other heavily spiced foods. Some types of meat, e.g. chicken wings, give off a lot of liquid when being fried, diluting the oil. Do not reuse this oil.

- ▶ Make sure that the oil container (13) is empty and is in the appliance.
- ▶ Turn the dial (11) to **FILTER OIL**.

The cooking oil drips through the filter sieve in the frying tank via a valve in the oil container (13). The filter sieve prevents food residues from getting in the oil container (13) (see **Fig. I**)

- ▶ As soon as the cooking oil has drained, turn the dial (11) to **LOCK** if the oil container (13) is to be stored in the appliance.  
If the oil container (13) is to be removed, turn the dial (11) to **UNLOCK**.
- ▶ Take care when removing the oil container (13) from the appliance. Keep the oil container (13) level and hold it with both hands (see **Fig. H**).

## Emptying the oil container

- ▶ Pay attention to the fill level indicator (15) of the oil container (13). Empty the oil container (13) as soon as the upper marking is reached.
- ▶ Unscrew the oil container cap (12) at the top of the oil container (13) (see **Fig. J**).
- ▶ Carefully pour the filtered cooking oil into glass bottles, for example, or put the filtered oil into the frying tank (9). Store the filtered cooking oil in a dark, dry and cool place until it is next used. Observe the manufacturer's instructions regarding the shelf life of the oil.



Turn the dial (11) to **UNLOCK** before pouring the oil into the frying tank (9).

- ▶ Dispose of spoiled cooking oil that has been used several times as described under "11.2. Disposing of cooking oil".
- ▶ Screw the oil container cap (12) back onto the oil container (13) once you have emptied it.
- ▶ Make sure that the oil container lid is firmly closed before inserting it into the appliance.
- ▶ Place the oil container (13) back into the appliance and turn the dial (11) to **LOCK** to secure the oil container (13).

## 11.2. Disposing of cooking oil



### **WARNING!**

#### **Risk of injury/damage!**

- Always wait 3 to 4 hours until the oil has fully cooled down before draining or filtering it. Otherwise, the fryer can become damaged.
- Do not pour hot oil into a plastic container. Do not pour liquid oil down the toilet or a drain under any circumstances. Solidified fat can block the pipes.
- Dispose of cold, spoiled oil in a plastic bag in normal household waste or at a collection point for used fat.

## 12. Overheating cut-out

If the appliance is switched on accidentally, without any oil inside, the appliance's overheating cut-out switches on automatically.

- ▶ To deactivate the overheating cut-out, first allow the appliance to cool down completely.
- ▶ Open the appliance lid (4) and remove the frying basket (6).
- ▶ Lift out the control panel and press the reset switch (5) in the opening on the control panel using a suitable wooden stick.

## 13. Prolonged non-use and transport

- ▶ If you are not going to use the appliance for a longer period of time:
  - unplug the mains plug (16)
  - allow the appliance to cool down
  - remove the oil
  - clean the appliance as described under "14. Cleaning and maintenance" on page 23 and
  - store the appliance in a dry, frost-free place, away from direct sunlight.
- ▶ Wind up the mains cable (16) and store it in the cable storage compartment (17).
- ▶ To avoid damaging the product during transport, we recommend that you use the original packaging.

## 14. Cleaning and maintenance

The frying tank (9), frying basket (6), appliance lid (4) and oil container with lid (13) are to be thoroughly cleaned each time the cooking oil is changed. Cleaning the fryer regularly helps to ensure a longer service life.



### **WARNING!**

#### **Risk of an electric shock/short circuit due to moisture**

- Never submerge the control panel with heating element (19) in water or other liquids. If the appliance does fall into liquid, under no circumstances should you attempt to touch it. First, unplug the mains plug (16).  
Do not operate the appliance again under any circumstances. Have the appliance checked by the manufacturer, its customer services department or a similarly qualified person.
- Unplug the mains plug (16) before cleaning the appliance.
- The control panel with heating element (19), the housing (10) with connection socket for the control panel and the mains cable (16) must not be cleaned with water. Only use a slightly damp cloth with a little washing-up liquid to clean the controls. Make sure that no liquids get into the electronics.



### **CAUTION!**

#### **Risk of burns!**

The appliance and accessories become extremely hot. Oil requires a great deal of time to cool down.

- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it in order to avoid burns.



## NOTICE!

### Possibility of damage to the appliance!

There is a risk of damage to the appliance if it is cleaned improperly.

- Never use acidic, abrasive or granular, acetic-acid-, soda- or solvent-based cleaning agents. These may damage the appliance surfaces or the printing on it.
- Do not clean the fryer (control panel with heating element (19), housing (10), odour and grease vapour filter (2/3)) in the dishwasher.

### Appliance lid (4)

- ▶ Clean the appliance lid (4) using a damp cloth and, if necessary, a little mild washing-up liquid and carefully dry it.

### Housing (10)/control panel with heating element (19)

- ▶ Only clean the fryer exterior and the control panel with a slightly damp, soft cloth or sponge and, if necessary, a little mild washing-up liquid then dry the parts carefully.

### Frying basket (6)

- ▶ Clean the frying basket (6) and frying basket handle (7) with a washing-up brush in warm water with washing up liquid. If necessary, leave it to soak for a little while first.
- ▶ Dry it carefully.

### Frying tank (9)

- ▶ Empty the frying tank (9) completely.
- ▶ Wipe the frying tank (9) with an absorbent paper towel.
- ▶ Remove the filter sieve from the frying tank (9) by rotating it. When doing this, observe the marking on the filter sieve (see **Fig. I**).
- ▶ Then clean the frying tank (9) and the filter sieve with warm water and a little washing-up liquid; then dry both parts carefully before reinserting them.

### Oil container with lid (13)

- ▶ Set the dial (11) to **UNLOCK** and carefully pull the oil container (13) straight out the appliance.
- ▶ Empty the oil container (13) using the oil container cap (12) to avoid accidentally spilling the oil (see **Fig. J**).
- ▶ Then remove the lid by lifting it using the lid flaps (see **Fig. L**).



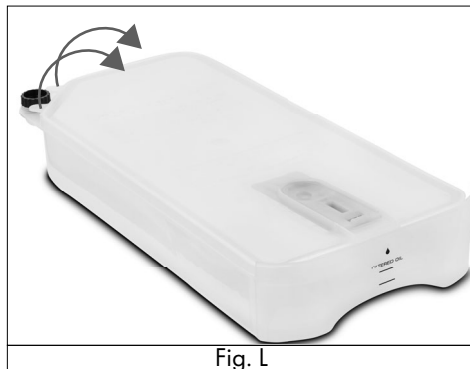


Fig. L

- ▶ Rinse the oil container with lid (13) and the oil container cap (12) with warm water and a little washing-up liquid.
- ▶ Rinse with clean water and leave all parts to dry completely.
- ▶ Carefully close the oil container with the lid (13) by pressing the edges of the lid down firmly at the sides.
- ▶ Also close the oil container cap (12).
- ▶ Place the oil container (13) back in the appliance and set the dial to **LOCK**.

### Odour and grease vapour filter (2/3)

- ▶ Remove the filter cover (1) from the filter compartment in the appliance lid (4) (see **Fig. K**).
- ▶ Clean the odour and grease vapour filter (2/3) in warm water with washing-up liquid every three months or after every twelfth use of the fryer. Leave the filter to dry completely.
- ▶ Place the filter cover (1) on the filter compartment and press the filter cover (1) on until it audibly clicks into place.



The frying tank (9), frying basket (6), appliance lid (4) and the oil container with lid (13) are dishwasher safe. Remove the odour and grease vapour filter (2/3) before putting the appliance lid (4) into the dishwasher.

## 15. Troubleshooting

The product left our warehouse in perfect condition. If you do, however, discover a problem, see if you can solve it by using the solutions offered in the following table. If you do not succeed, contact our customer service team.

| Problem                                                      | Possible cause                                                                    | Troubleshooting                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance is not working.                                | The appliance is not plugged into a socket.                                       | ► Connect the appliance to a properly installed socket.                                                                                   |
|                                                              | Operating/heating element (19) with safety switch (20) is not inserted correctly. | ► Check the position of the operating/heating element (19).                                                                               |
| The food is not cooked.                                      | The fill level is too high.                                                       | ► Fill the frying basket (6) with small pieces of food. Smaller pieces cook more evenly. Do not overfill the frying basket (6).           |
|                                                              | The cooking temperature is too low.                                               | ► Set the temperature controller (22) to the required temperature.                                                                        |
|                                                              | The cooking time is too short.                                                    | ► Set the temperature controller (22) to the required temperature and continue frying.                                                    |
| The food is not evenly cooked.                               | The pieces of food are too close together.                                        | ► Shake the frying basket (6) to distribute the food evenly. Many foods need to be redistributed after half the cooking time has elapsed. |
| There is significant smoke production, a bad smell or taste. | The cooking oil is spoiled.                                                       | ► Replace the cooking oil.                                                                                                                |
|                                                              | The oil is not suitable for frying.                                               | ► Replace the cooking oil and use a suitable cooking oil.                                                                                 |
| Fresh chips do not go crisp.                                 | The potatoes are too moist.                                                       | ► The crispiness is dependent on the water and starch content of the variety of potato used and the quantity of oil.                      |
|                                                              |                                                                                   | ► Carefully dry the potatoes.                                                                                                             |
|                                                              |                                                                                   | ► Cut the potatoes into smaller pieces.                                                                                                   |

## 16. Technical specifications

|                                                                  |                                                       |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Supplier's name or trademark:                                    | SilverCrest®                                          |
| Supplier's address:                                              | MEDION AG<br>Am Zehnthof 77<br>45307 Essen<br>GERMANY |
| Model identifier:                                                | SFO 2000 A1                                           |
| Power supply:                                                    | 220–240 V~, 50/60 Hz                                  |
| Output:                                                          | 2000 W                                                |
| Protection class:                                                | I                                                     |
| Usable volume of the frying tank ( <b>MAX</b> marking):          | Approx. 2.7 litres                                    |
| Usable volume of the oil container (upper fill level indicator): | Approx. 3 litres                                      |
| Usable volume of the frying basket ( <b>MAX</b> marking):        | Approx. 1.4 litres                                    |
| Total volume of the frying basket:                               | Approx. 2.1 litres                                    |
| Temperature control:                                             | 130–190°C                                             |
| Dimensions (W × H × D):                                          | Approx. 25 x 30.8 x 57.5 cm                           |



www.tuv.com  
ID 1111280662



## 17. EU declaration of conformity



MEDION AG hereby declares that the product conforms to the following requirements of the European Union:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU

## 18. Disposal



### PACKAGING

Your appliance has been packaged to protect it from damage in transit. The packaging is made of materials that can be recycled in an environmentally friendly manner.



Packaging material label regarding waste separation includes abbreviations (a) and code number (b) with the following meaning:

a: additional material details

b: 1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials



France only

The “Triman” symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer’s responsibility and must be sorted by material type in France.



### APPLIANCE

All old appliances marked with the symbol shown must not be disposed of in normal household waste.

In accordance with Directive 2012/19/EU, the appliance must be properly disposed of at the end of its service life.

This involves separating the materials in the appliance for the purpose of recycling as well as minimising the environmental impact and negative effects on human health.

Take old appliances to an electrical scrap collection point or a recycling centre.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

## 19. MEDION AG Warranty

Dear customer,

The warranty on this product is 3 years from the date of purchase. In the event of defects in this product, you have legal rights against the product vendor. These legal rights are in no way limited by the warranty described below.

### 19.1. Conditions of warranty

The warranty period begins on the date of purchase. Please take care to keep the original purchase receipt. This document will serve as a proof of purchase.

If, within three years of the date of purchase of this product, any defect in material or manufacture should become evident, the product will – as we choose – be repaired free of charge or replaced. This warranty is subject to presentation, within the three-year term, of the defective product and the proof of purchase (receipt) and a brief, written description

of what constitutes the defect and when it became evident.

If the defect is covered by our warranty, you will receive back the repaired product or a new replacement. Repair or exchange of the product does not lead to a renewed warranty period.

## 19.2. Warranty period and legal claims for defects

The warranty period is not prolonged by the above fulfilment. This also applies for replaced and repaired parts. Any damage or defects present at the time of purchase must be notified immediately after unpacking. Repairs that are carried out after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

## 19.3. Scope of warranty

The product is manufactured in accordance with strict quality guidelines and thoroughly tested before dispatch.

The warranty applies for defects in materials or manufacture. This warranty does not extend to product parts that are subject to normal wear and can therefore be regarded as wearing parts or to damage to fragile parts, e.g. switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product has been damaged or not properly used or serviced. For proper use of the product, exact compliance with all instructions listed in the user manual is required. It is essential to avoid procedures and use for purposes against which the user manual advises or warns.

The product is intended for private use only and not for industrial/commercial use. Improper handling and usage not in accordance with the intended purpose, use of force and any interventions that are not carried out by our authorised service centre will render the warranty null and void.

## 19.4. Processing of warranty claims

**For speedy processing of your request, please observe the following instructions:**

- For all enquiries, please keep the receipt and the article number IAN 460204\_2401 to hand as proof of purchase.
- The article number is to be found on the type plate, an engraving, on the title page of your instructions (bottom left) or on an adhesive label on the rear or underside.
- If functional or other defects occur, first contact the service department named below by telephone or via our contact form.

20. Service



You can download this user manual and many other manuals, product videos and installation software from [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).  
Scan this QR code to be directed straight to the Lidl Service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your user manual by entering the article number IAN 460204\_2401.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Service Ireland</b></p> <p>Hotline</p> <p>☎ 1 800 992508</p> <p>🕒 Mon – Fri: 09.00 – 17.00</p> <p>Please use the contact form at <a href="http://www.medion.com/contact">www.medion.com/contact</a></p>       |
|  | <p><b>Service North Ireland</b></p> <p>Hotline</p> <p>☎ 1 800 992508</p> <p>🕒 Mon – Fri: 09.00 – 17.00</p> <p>Please use the contact form at <a href="http://www.medion.com/contact">www.medion.com/contact</a></p> |
|                                                                                   | <div>IAN 460204_2401</div>                                                                                                                                                                                          |

20.1. Supplier/Producer/Importer

Please note that you cannot use the address below for returns. Please contact the Service Centre mentioned above.

MEDION AG  
Am Zehnthof 77  
45307 Essen  
GERMANY

21. Information on trademarks

SilverCrest® is a registered trademark of Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Germany.

All other names and products are trademarks or registered trademarks of their respective owners.

# Inhaltsverzeichnis

|            |                                                          |           |
|------------|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.</b>  | <b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....</b> | <b>32</b> |
| 1.1.       | Zeichenerklärung.....                                    | 32        |
| <b>2.</b>  | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>                 | <b>33</b> |
| <b>3.</b>  | <b>Sicherheitshinweise .....</b>                         | <b>34</b> |
| 3.1.       | Gerät verwenden .....                                    | 38        |
| <b>4.</b>  | <b>Lieferumfang.....</b>                                 | <b>39</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Teileübersicht .....</b>                              | <b>40</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Vor dem ersten Gebrauch .....</b>                     | <b>41</b> |
| <b>7.</b>  | <b>Geeignetes Frittieröl .....</b>                       | <b>42</b> |
| 7.1.       | Acrylamidbildung vermeiden .....                         | 43        |
| <b>8.</b>  | <b>Frittieren vorbereiten .....</b>                      | <b>43</b> |
| <b>9.</b>  | <b>Fritteuse verwenden.....</b>                          | <b>44</b> |
| <b>10.</b> | <b>Gartabelle.....</b>                                   | <b>47</b> |
| <b>11.</b> | <b>Nach dem Frittieren .....</b>                         | <b>48</b> |
| 11.1.      | Frittieröl filtern/aufbewahren/entfernen .....           | 48        |
| 11.2.      | Frittieröl entsorgen .....                               | 49        |
| <b>12.</b> | <b>Überhitzungsschutz .....</b>                          | <b>50</b> |
| <b>13.</b> | <b>Längerer Nichtgebrauch und Transport.....</b>         | <b>50</b> |
| <b>14.</b> | <b>Reinigung und Pflege .....</b>                        | <b>50</b> |
| <b>15.</b> | <b>Fehlerbehebung .....</b>                              | <b>53</b> |
| <b>16.</b> | <b>Technische Daten .....</b>                            | <b>54</b> |
| <b>17.</b> | <b>EU-Konformitätsinformation .....</b>                  | <b>55</b> |
| <b>18.</b> | <b>Entsorgung .....</b>                                  | <b>55</b> |
| <b>19.</b> | <b>Garantie der MEDION AG .....</b>                      | <b>57</b> |
| 19.1.      | Garantiebedingungen .....                                | 57        |
| 19.2.      | Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche.....        | 57        |
| 19.3.      | Garantieumfang .....                                     | 58        |
| 19.4.      | Abwicklung im Garantiefall.....                          | 58        |
| <b>20.</b> | <b>Service .....</b>                                     | <b>58</b> |
| 20.1.      | Lieferant/Produzent/Importeur .....                      | 59        |
| <b>21.</b> | <b>Hinweise zu Warenzeichen.....</b>                     | <b>59</b> |

## 1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil 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. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

### 1.1. Zeichenerklärung



#### **GEFAHR!**

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

- Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen, zu vermeiden.



#### **VORSICHT!**

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!

- Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen können, zu vermeiden.



#### **WARNUNG!**

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren, irreversiblen Verletzungen!

- Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen können, zu vermeiden.



#### **VORSICHT!**

Gefahr durch heiße Oberflächen!



#### **HINWEIS!**

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!

- Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu Sachschäden führen können, zu vermeiden.





Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



## Geprüfte Sicherheit

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.



## Benutzung in Innenräumen

Geräte mit diesem Symbol sind nur für die Verwendung in Innenräumen geeignet.



Symbol für Wechselstrom

In der EU verwendetes Symbol zur Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt wie z. B. Verpackungen oder Geräteoberflächen.



Der Frittierbehälter ist antihafbeschichtet.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse dient zum Frittieren von Lebensmitteln, z. B. Pommes Frites, Kroketten, Geflügel usw. in haushaltsüblichen Mengen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden. Es ist nicht für Anwendungen geeignet wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Bei gewerblicher Nutzung oder bei Nutzung für andere Zwecke als zum Frittieren von Lebensmitteln übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.

- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

## 3. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN – SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn Sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Schwere Verbrennungen durch heißes Öl können entstehen, wenn die Fritteuse von einer Arbeitsplatte gezogen wird. Lassen sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte hängen, wo es von Kindern gegriffen werden oder sich mit dem Benutzer verwickeln kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt! Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Es ist keine Aktion der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

**WARNUNG!****Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein.
- Das Gerät stellt die benötigte Eingangsstromfrequenz automatisch ein, eine Benutzerinteraktion ist nicht notwendig.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
  - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
  - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
  - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
  - bei fehlender Aufsicht,
  - bei Gewitter.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder in die Nähe des Gerätes stellen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche. Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche in Betrieb.

Wenn Sie das Gerät auf Holzmöbeln betreiben, sollten Sie eine schützende Unterlage verwenden, um eine Beschädigung empfindlicher Oberflächen zu vermeiden.
- Das Gerät oder das Netzkabel/den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
  - hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
  - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
  - direkte Sonneneinstrahlung,

- offenes Feuer,
- Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.



## **VORSICHT!** **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen/heiße Öle!

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten, offene Flammen). Sollten Sie die Fritteuse unter der Dunstabzugshaube Ihres Herdes betreiben wollen, stellen Sie sicher, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Halten Sie einen Abstand von min. 10 cm zu anderen Gegenständen ein. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier usw.) auf.
- Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzug des Dampfes nach oben behindern könnten.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Gießen Sie kein Öl auf das heiße Heizelement.



## VORSICHT!

### Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen/heiße Öle!

Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß werden.

- Bewegen Sie die Fritteuse nicht, solange der Inhalt heiß ist. Öl benötigt sehr viel Zeit, um abzukühlen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen am Gerät und halten Sie Ihre Hände nicht in den Dampfaustrittsbereich.
- Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in den austretenden Dampf.
- Berühren Sie den heißen Frittierkorb nicht mit den Händen, sondern benutzen Sie den dafür vorgesehenen Frittierkorbgrieff.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Achten Sie immer darauf, dass der Frittierkorb richtig eingehängt ist und der Deckel das Gerät vollständig verschließt. Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne aufgesetzten Gerätedeckel.
- Die Oberfläche des Heizelements weist nach der Benutzung Restwärme auf. Nicht berühren!
- Bevor Sie Teile entfernen oder das Gerät reinigen, lassen Sie es vollständig abkühlen.

### 3.1. Gerät verwenden

- Heizen Sie das Gerät nicht ohne Inhalt auf. Füllen Sie nicht mehr als in der Bedienungsanleitung angegeben in den Frittierkorb ein.

- Beachten Sie dabei auch die Füllstandmarkierungen im Inneren des Gerätes: Der Füllstand darf **MAX** nicht überschreiten und **MIN** nicht unterschreiten. Beachten Sie dabei auch die max. angegebene Menge der zu frittierenden Lebensmittel (siehe „10. Gartabelle“ auf Seite 47).

## 4. Lieferumfang



### GEFAHR!

#### Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung beschädigt oder nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Edelstahl-Fritteuse mit Ölreinigungsfunktion
- Kurzanleitung

## 5. Teileübersicht

### Siehe Abb. A

1. Filterabdeckung
2. Aktivkohle-Geruchsfilter
3. Fettdunstfilter
4. Gerätedeckel mit Sichtfenster
5. Reset-Schalter
6. Frittierkorb
7. Frittierkorbgriff
8. Ölstandsmarkierung **MIN MAX** (nicht dargestellt, im Frittierbehälter)
9. Frittierbehälter
10. Gehäuse
11. Drehregler für die Ölfiltration
12. Ölbehälter-Verschluss
13. Ölbehälter mit abnehmbarem Deckel
14. Ölventil
15. Füllstandsanzeige
16. Netzkabel mit Netzstecker
17. Kabelstufach (auf der Rückseite, nicht dargestellt)
18. Seitlicher Griff
19. Heizelement
20. Sicherheitsschalter (an der rechten Führungsschiene, nicht dargestellt)
21. Betriebskontrollleuchte POWER (blau)
22. Temperaturregler
23. Temperaturkontrollleuchte READY (grün)
24. Garzeitempfehlungen



## 6. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Nehmen Sie den Gerätedeckel (4) am Griff vom Gerät.
- ▶ Entnehmen Sie den Frittierkorb (6) aus dem Frittierbehälter (9) und reinigen ihn mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- ▶ Entfernen und reinigen Sie den Ölbehälter mit Deckel (13) wie unter „14. Reinigung und Pflege“ auf Seite 50 beschrieben. Setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
- ▶ Nehmen Sie das Bedienteil mit Heizelement (19) heraus.
- ▶ Wischen Sie den Frittierbehälter (9) mit einem weichen, angefeuchteten Tuch aus. Trocknen Sie den Frittierkorb (6) und den Frittierbehälter (9) sorgfältig ab.
- ▶ Setzen Sie den Frittierbehälter (9) wieder ein (siehe **Abb. B**).
- ▶ Setzen Sie das Bedienteil mit den beiden Führungsschienen in die beiden Aussparungen am Gehäuse (10) wieder ein (siehe **Abb. C**). Das Gerät hat einen Sicherheitsschalter (20) an der rechten Führungsschiene, der bewirkt, dass das Gerät nur bei korrekt eingesetztem Bedienteil heizt.
- ▶ Haken Sie den Frittierkorbgrieff (7) in die Vorrichtung am Frittierkorb (6) ein (siehe **Abb. D**):
  - Drücken Sie die beiden Metallstreben zusammen und setzen Sie die Enden in die Ösen im Frittierkorb (6) ein.
  - Halten Sie mit der einen Hand den Frittierkorb (6) fest und mit der anderen Hand drücken Sie den Frittierkorbgrieff (7) herunter, bis die beiden Metallstreben an der Lasche am Frittierkorbrand einhaken.

Die Fritteuse ist jetzt einsatzbereit.

## 7. Geeignetes Frittieröl



**Verwenden Sie in dieser Fritteuse nur flüssige Frittieröle!**  
**Mit festen Frittierfetten ist die Ölreinigungsfunktion nicht möglich und die Funktion des Gerätes kann beeinträchtigt werden.**

| Geeignet                                                                                                                                                            | Ungeeignet                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Reine Pflanzenöle, wie z. B. raffiniertes Rapsöl und Sonnenblumenöl, das hohe Temperaturen von mindestens 200 °C verträgt. Achten Sie ggf. auf Verpackungshinweise. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pflanzenöle mit hohem Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, z. B. Distel- oder Sonnenblumenöl</li><li>• Olivenöl</li></ul> |
|                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tierische Fette, z. B. Schweineschmalz, Butter oder Rindertalg</li></ul>                                                          |



### **VORSICHT!**

#### **Gesundheitsgefährdung!**

Falscher Umgang mit Frittieröl kann gesundheitliche Gefährdungen verursachen:

- Beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung. Verwenden Sie das Frittieröl nicht länger als 6 Monate, filtern Sie das Frittieröl nach jeder Anwendung bzw. tauschen Sie es bei häufigem Gebrauch häufiger aus, z. B.:
  - Zubereitung von Pommes Frites: Wechsel nach 3–5-maligem Frittieren
  - Zubereitung von Fleisch/Fisch oder Quarkbällchen: Wechsel nach jeder Anwendung empfohlen.
- Verwenden Sie kein verdorbenes Frittieröl, mischen Sie es nicht mit frischem Frittieröl.
- Mischen Sie keine unterschiedlichen Ölsorten.
- Verwenden Sie nur ausdrücklich zum Frittieren geeignete Frittieröle, keine Ölmischungen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben auf der Verpackung.

Verdorbenes Frittieröl erkennen Sie an den folgenden Merkmalen:

- Braunfärbung
- Rauchentwicklung schon bei geringeren Temperaturen
- Schaumbildung
- Unangenehmer Geruch/Geschmack des Öls und der Lebensmittel.

## 7.1. Acrylamidbildung vermeiden

Zu heißes Frittieren kann gesundheitsschädliche Stoffe wie Acrylamid entstehen lassen.

- ▶ Entfernen Sie verbrannte Speisereste.
- ▶ Achten Sie auf möglichst niedrige Temperaturen und kurze Garzeiten. Lassen Sie die Speisen nicht zu dunkel frittieren. Frittieren Sie frische Kartoffeln bzw. andere kohlehydratreiche Lebensmittel wie Getreideprodukte bei einer Temperatur von maximal 180 °C, um die Entwicklung vom gesundheitsschädlichen Acrylamid zu vermeiden.
- ▶ Lagern Sie Kartoffeln nicht unter 10 °C, wenn Sie Pommes Frites aus rohen Kartoffeln selbst zubereiten.
- ▶ Verarbeiten Sie keine ausgekeimten Kartoffeln oder Kartoffeln mit Grünstellen.

## 8. Frittieren vorbereiten

- ▶ Trocknen Sie feuchte Lebensmittel sorgfältig ab.
- ▶ Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, da auf diese Weise die Garzeit verkürzt wird und die Lebensmittel nicht so viel Öl aufnehmen.
- ▶ Beim Frittieren von Kartoffeln achten Sie darauf, dass Sie sie nicht zu klein schneiden, um die Bildung von Acrylamid gering zu halten.
- ▶ Wässern Sie hausgemachte Pommes Frites ca. 3-4 Stunden und trocknen Sie sie sorgfältig ab, bevor Sie die Pommes Frites frittieren.
- ▶ Beim Frittieren von panierten Speisen achten Sie darauf, dass die Panade fest am Lebensmittel haftet, damit das Frittieröl nicht zu stark verschmutzt.
- ▶ Entfernen Sie Eisrückstände von Tiefkühlprodukten und trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren mit z. B. einem Küchentuch ab, bevor Sie es in den Frittierkorb (6) einfüllen. Das Öl kann sonst unkontrolliert herausspritzen.
- ▶ Salzen und würzen Sie das Frittiergut nur nach dem Frittieren, nicht jedoch über der Fritteuse. Sie schonen damit Frittieröl und das Gerät.
- ▶ Kleinere Mengen an Lebensmitteln erfordern in der Regel eine kürzere Frittierzeit. Größere Mengen wiederum lassen die Öltemperatur sinken, die Frittierzeit wird verlängert und die Lebensmittel nehmen mehr Öl auf.
- ▶ Um die Frittierzeit zu verringern, lassen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren auftauen (nicht empfohlen bei Fischstäbchen. Beachten Sie immer die Herstellerangaben).



Bestreichen Sie die Innenseite des Sichtfensters mit Öl, damit sich kein Kondenswasser bildet und der Garvorgang kontrolliert werden kann.

## 9. Fritteuse verwenden



### **WARNUNG!**

#### **Brandgefahr!**

Öl kann sich selbst entzünden.

- Öl- oder Fettbrände niemals mit Wasser bekämpfen. Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und ersticken Sie die Flamme mit dem Deckel, einem feuchten Tuch oder einem geeigneten Feuerlöscher.
- Erneuern Sie das Öl regelmäßig, da altes und verschmutztes Öl sich bereits bei den üblichen Frittiertemperaturen selbst entzünden kann.

Der Gerätesockel ist nicht hitzebeständig.

- Sollten Sie die Fritteuse unter der Dunstabzugshaube Ihres Herdes betreiben wollen, stellen Sie sicher, dass der Herd ausgeschaltet ist.



### **VORSICHT!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heißes Öl.

- Tragen oder bewegen Sie die Fritteuse keinesfalls, solange sie noch heiß ist oder sich noch heißes Öl darin befindet.
- Betreiben Sie die Fritteuse grundsätzlich mit geschlossenem Gerätedeckel (4).
- Sollte die Fritteuse bei stark vereistem Gut einmal überschäumen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und heben Sie den Frittierkorb (6) aus dem Öl.

Das Gehäuse (10) wird während des Betriebs sehr heiß.

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen am Gerät und halten Sie Ihre Hände nicht in den Dampfaustrittsbereich.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen oder den heißen Frittierkorb (6), sondern fassen Sie nur die Griffe und Bedienelemente an.



## **WARNUNG!**

### **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch Ölspritzer auf die heiße Oberfläche des Frittierbehälters (9).

- Füllen Sie das Öl vorsichtig in die **KALTE** Fritteuse.



## **WARNUNG!**

### **Brandgefahr! Verletzungsgefahr!**

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt! Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



## **VORSICHT!**

### **Verletzungsgefahr!**

Während des Betriebs kann heißer Dampf aus dem Dampfaustritt des Gerätes strömen. Beim Öffnen des Gerätedeckel (4) treten heißer Dampf oder ggf. Ölspritzer aus.

- Geben Sie keine nassen oder feuchten Lebensmittel in die Fritteuse. Seien Sie beim Frittieren immer aufmerksam.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, nicht in den Dampf fassen.
- Entfernen Sie beim Frittieren regelmäßig angebrannte Speisereste. Verwenden Sie nur hitzebeständiges Besteck, z. B. eine Grillzange oder einen Schaumlöffel.



Verwenden Sie ausschließlich das zum Lieferumfang gehörende Zubehör.

- ▶ Entfernen Sie den Gerätedeckel (4).
- ▶ Entnehmen Sie den Frittierkorb (6) aus der Fritteuse. Stellen Sie ihn auf eine saubere, ebene Fläche.
- ▶ Füllen Sie das Frittieröl in den kalten Frittierbehälter (9). Achten Sie dabei darauf, dass die Ölstandsmarkierung (8) **MAX** nicht überschritten und die Ölstandsmarkierung **MIN** nicht unterschritten werden darf. Beachten Sie dabei auch die max. angegebene Menge der zu frittierenden Lebensmittel (siehe „10. Gartabelle“ auf Seite 47).
- ▶ Setzen Sie den Gerätedeckel (4) auf.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.

Die Betriebskontrollleuchte **POWER** (21) leuchtet und zeigt den Netzbetrieb an.

- ▶ Durch Drehen des Temperaturreglers (22) im Uhrzeigersinn stellen Sie die gewünschte Temperatur ein (bis max. 190 °C).
- ▶ Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb (6).
- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (6) nicht höher als zur **MAX**-Markierung, ansonsten wird kein gleichmäßiges Garergebnis erzielt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperaturkontrollleuchte **READY** (23) und Sie können mit dem Frittieren beginnen.



Während des Betriebs schaltet sich die Temperaturkontrollleuchte **READY** (23) mehrmals ein und aus, da die Temperatur thermostatisch kontrolliert wird: Muss nachgeheizt werden, erlischt sie, wird die eingestellte Frittier Temperatur erreicht, leuchtet sie wieder.

- ▶ Nehmen Sie den Gerätedeckel (4) ab.
  - ▶ Senken Sie den Frittierkorb (6) vorsichtig nach unten ins Frittieröl (siehe **Abb. E**).
  - ▶ Schließen Sie den Gerätedeckel (4), um Ölspritzer zu vermeiden (siehe **Abb. F**).
  - ▶ Prüfen Sie den Bräunungsgrad der Lebensmittel durch das Sichtfenster. Öffnen Sie bei Bedarf den Gerätedeckel (4), um den Bräunungsgrad der Lebensmittel besser prüfen zu können. Heben Sie den Frittierkorb (6) an und haken Sie den Frittierkorbgreif (7) am Frittierbehälterrand ein (siehe **Abb. G**).
- Entnehmen Sie ein Stück mit einem hitzebeständigen Besteck, um es zu probieren.

## Sind die Lebensmittel noch nicht durchgegart:

- ▶ Schütteln Sie ggf. den Frittierkorb (6), um das Frittiergut gleichmäßig zu verteilen und ein gleichmäßiges Endergebnis zu erhalten.
- ▶ Setzen Sie den Frittiervorgang fort.
- ▶ Senken Sie den Frittierkorb (6) ab und schließen Sie den Gerätedeckel (4).

## 10. Gartabelle

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Richtwerte. Sie können sie je nach Menge des Frittierguts oder Ihren eigenen Wünschen variieren.

- Beachten Sie bei Fertigerichten die Herstellerangaben zur Temperatur- und Garzeiteinstellung.

| Frittiergut                       | Temperatur | Optimalbefüllung | Maximalbefüllung | Frittierzeit                                 |
|-----------------------------------|------------|------------------|------------------|----------------------------------------------|
| Pommes Frites, tiefgefroren *     | 170 °C     | 300 g            | 600 g            | 6-10 Min. bzw. nach Herstellerangaben        |
| Pommes Frites, frisch **          | 170 °C     | 300 g            | 600 g            | 10-12 Min. (abhängig von der Kartoffelsorte) |
| paniertes Schnitzel, tiefgefroren | 140-160 °C | 200 g            | 400 g            | 4-7 Min.                                     |
| Hähnchenschenkel                  | 190 °C     | 250 g            | 500 g            | 10-16 Min.                                   |
| Fischfilet                        | 170 °C     | 250 g            | 400 g            | 3-7 Min.                                     |
| Shrimps, aufgetaut                | 170 °C     | 250 g            | 400 g            | 3-5 Min.                                     |

**\* Tipp:** Für ein besonders knuspriges Garergebnis tauen Sie tiefgekühlte Pommes Frites vor dem Frittieren auf. Da sich die Garzeit um ca. die Hälfte verkürzt, überprüfen Sie den Garzustand regelmäßig.

**\*\* Tipp:** Verwenden Sie festkochende Kartoffelsorten, wässern Sie sie ca. 3-4 Stunden und trocknen Sie die Pommes Frites gut ab. Frittieren Sie die Pommes Frites ca. 3 Minuten vor, lassen Sie sie abkühlen und frittieren Sie sie noch einmal für 4-5 Minuten.

- Beaufsichtigen Sie stets den Garprozess.
- Für optimale Garergebnisse entnehmen und schütteln Sie den Frittierkorb (6) nach Bedarf während der Garzeit – vor allem bei überlappenden Lebensmitteln. Stellen Sie sich einen Küchenwecker, um an das Umverteilen des Frittierguts erinnert zu werden und um ein Übergaren zu vermeiden.

## 11. Nach dem Frittieren

- ▶ Heben Sie den Frittierkorb (6) aus der Fritteuse. Schütteln Sie den Frittierkorb (6) vorsichtig oder hängen Sie ihn kurz am Frittierbehälterrand ein, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen.
- ▶ Schütten Sie das Frittiergut in ein ausreichend großes, hitzebeständiges Gefäß oder ein Sieb. Um überschüssiges Öl zu entfernen, legen Sie das Gefäß/das Sieb mit einem Küchentuch aus. Das überschüssige Öl wird aufgesaugt und kann mit dem Tuch entsorgt werden.
- ▶ Stellen Sie den Frittierkorb (6) auf einer sauberen, hitzebeständigen Fläche ab.
- ▶ Drehen Sie den Temperaturregler (22) gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück, und das Heizen wird beendet.
- ▶ Ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Entnehmen Sie den Frittierkorb (6).
- ▶ Lassen Sie das Gerät und das Frittieröl vollständig abkühlen.
- ▶ Entfernen Sie ggf. Öl, um das Gerät zu reinigen.

### 11.1. Frittieröl filtern/aufbewahren/entfernen



#### **WARNUNG!**

#### **Beschädigungsgefahr!**

- Warten Sie immer 3 bis 4 Stunden, bis das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es ablassen oder filtern. Andernfalls kann die Fritteuse beschädigt werden.
- Beim Filtern und beim Herausnehmen des Ölbehälters muss das Gerät ausgeschaltet sein.

- ▶ Filtern Sie das Frittieröl nach jedem Gebrauch. Eine Verwendung von bis zu 10 mal ist je nach Speiseölqualität und richtiger Aufbewahrung möglich.



Verwenden Sie kein Frittieröl erneut, das zum Braten von Fisch oder anderen stark gewürzten Lebensmitteln verwendet wurde. Einige Fleischsorten, wie z. B. Hähnchenflügel, geben beim Frittieren viel Flüssigkeit ab, wodurch das Öl verwässert wird. Verwenden Sie auch dieses Öl nicht wieder.

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass der Ölbehälter (13) leer ist und sich im Gerät befindet.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler (11) auf die Position **FILTER OIL**.

Das Frittieröl tropft durch das Filtersieb im Frittierbehälter über ein Ventil in den Ölbehälter (13). Das Filtersieb verhindert, dass Speisereste in den Ölbehälter (13) gelangen (siehe **Abb. I**)

- ▶ Sobald das Frittieröl abgelaufen ist, drehen Sie den Drehregler (11) auf die Position **LOCK**, wenn der Ölbehälter (13) im Gerät gelagert werden soll. Soll der Ölbehälter (13) entnommen werden, drehen Sie den Drehregler (11) auf die Position **UNLOCK**.



- ▶ Gehen Sie beim Entfernen des Ölbehälters aus dem Gerät vorsichtig vor. Halten Sie den Ölbehälter (13) flach und fassen Sie ihn mit beiden Händen (siehe **Abb. H**).

## Entleeren des Ölbehälters

- ▶ Achten Sie auf die Füllstandsanzeige (15) des Ölbehälters (13). Leeren Sie den Ölbehälter (13), sobald die obere Markierung erreicht ist.
- ▶ Schrauben Sie den Ölbehälter-Verschluss (12) oben auf dem Ölbehälter (13) ab (siehe **Abb. J**).
- ▶ Füllen Sie das gefilterte Frittieröl vorsichtig in z. B. Glasflaschen ab oder geben Sie das gefilterte Öl in den Frittierbehälter (9). Bewahren Sie das gefilterte Frittieröl dunkel, trocken und kühl bis zur Wiederverwendung auf. Beachten Sie die Herstellerangaben zur Haltbarkeit des Öls.



Drehen Sie den Drehregler (11) auf die Position **UNLOCK**, bevor Sie Öl in den Frittierbehälter (9) gießen.

- ▶ Bei bereits mehrfach verwendetem, verdorbenem Frittieröl entsorgen Sie es wie unter „11.2. Frittieröl entsorgen“ beschrieben.
- ▶ Schrauben Sie den Ölbehälter-Verschluss (12) wieder auf den Ölbehälter (13), nachdem Sie ihn entleert haben.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Ölbehälterdeckel vor dem Einsetzen ins Gerät fest verschlossen ist.
- ▶ Setzen Sie den Ölbehälter (13) wieder in das Gerät ein und drehen Sie den Drehregler (11) auf die Position **LOCK**, um den Ölbehälter (13) zu sichern.

## 11.2. Frittieröl entsorgen



### WARNUNG!

### Verletzungs-/Beschädigungsgefahr!

- Warten Sie immer 3 bis 4 Stunden, bis das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es ablassen oder filtern. Andernfalls kann die Fritteuse beschädigt werden.
- Füllen Sie heißes Öl nicht in Kunststoffbehälter ein. Schütten Sie das noch flüssige Öl auf keinen Fall in die Toilette oder einen Abguss. Erhärtendes Fett kann die Rohrleitungen verstopfen.
- Entsorgen Sie kaltes, verdorbenes Öl in einem Plastikbeutel über den Hausmüll oder in einer Sammelstelle für Altfette.

## 12. Überhitzungsschutz

Falls Sie das Gerät versehentlich einschalten, ohne dass sich Öl darin befindet, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch aus.

- ▶ Um den Überhitzungsschutz zu deaktivieren, lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen.
- ▶ Öffnen Sie den Gerätedeckel (4) und entfernen Sie den Frittierkorb (6).
- ▶ Heben Sie das Bedienteil heraus und drücken Sie den Reset-Schalter (5) in der Öffnung am Bedienteil mit einem passenden Holzstab.

## 13. Längerer Nichtgebrauch und Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen:
  - ziehen Sie den Netzstecker (16),
  - lassen Sie das Gerät abkühlen,
  - entfernen Sie das Öl,
  - reinigen Sie das Gerät wie unter „14. Reinigung und Pflege“ auf Seite 50 beschrieben und
  - bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel (16) auf und verstauen Sie es im Kabelstufach (17).
- ▶ Um Beschädigungen des Produkts bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

## 14. Reinigung und Pflege

Bei jedem Frittierölwechsel sollten Frittierbehälter (9), Frittierkorb (6) und Gerätedeckel (4) sowie der Ölbehälter mit Deckel (13) gründlich gereinigt werden. Eine regelmäßige Reinigung der Fritteuse trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.



### **WARNUNG!**

### **Risiko eines Stromschlags/Kurzschluss durch Feuchtigkeit**

- Tauchen Sie das Bedienteil mit Heizelement niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls es doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie dieses unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker (16). Nehmen Sie das Gerät keinesfalls erneut in Betrieb. Lassen Sie das Gerät durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person überprüfen.

- Ziehen Sie den Netzstecker (16), bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Bedienteil mit Heizelement (19), das Gehäuse (10) mit Anschlussbuchse für das Bedienteil sowie das Netzkabel dürfen nicht mit Wasser gereinigt werden. Verwenden Sie ein nur leicht angefeuchtetes Tuch mit etwas Spülmittel zur Reinigung der Bedienelemente. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Elektronik läuft.



## **VORSICHT!**

### **Verletzungsgefahr durch Verbrennung!**

Das Gerät und das Zubehör werden sehr heiß. Öl benötigt sehr viel Zeit, um abzukühlen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.



## **HINWEIS!**

### **Möglicher Geräteschaden!**

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäße Reinigung.

- Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe, schmirgelnde oder körnige, essigsäure-, soda- oder lösemittelhaltige Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen oder die Bedruckung des Gerätes beschädigen.
- Reinigen Sie die Fritteuse (Bedienteil mit Heizelement (19), Gehäuse (10), Geruchs- und Fettdunstfilter (2/3)) nicht in der Spülmaschine.

### **Gerätedeckel (4)**

- ▶ Reinigen Sie den Gerätedeckel (4) mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas mildem Spülmittel und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.

### **Gehäuse (10)/Bedienteil mit Heizelement (19)**

- ▶ Reinigen Sie die Fritteuse von außen und das Bedienteil nur mit einem leicht feuchten, weichen Tuch oder Schwamm und ggf. etwas mildem Spülmittel und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.

## Frittierkorb (6)

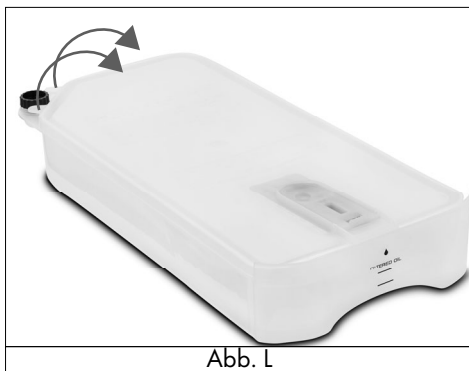
- ▶ Reinigen Sie den Frittierkorb (6) und den Frittierkorbgriff (7) mit einer Spülbürste in warmem Wasser mit Spülmittel. Ggf. vorher etwas einweichen lassen.
- ▶ Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.

## Frittierbehälter (9)

- ▶ Entleeren Sie den Frittierbehälter (9) vollständig.
- ▶ Wischen Sie den Frittierbehälter (9) mit einem saugfähigen Küchentuch aus.
- ▶ Entfernen Sie das Filtersieb aus dem Frittierbehälter (9) durch eine Drehung. Beachten Sie dabei die Markierung auf dem Filtersieb (siehe **Abb. I**).
- ▶ Reinigen Sie anschließend den Frittierbehälter (9) und das Filtersieb mit warmem Wasser und etwas Spülmittel und trocknen Sie beide Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

## Ölbehälter mit Deckel (13)

- ▶ Stellen Sie den Drehschalter (11) auf Position **UNLOCK** und ziehen Sie den Ölbehälter (13) vorsichtig und gerade aus dem Gerät.
- ▶ Entleeren Sie den Ölbehälter (13) über den Ölbehälter-Verschluss (12), um ein versehentliches Verschütten des Öls zu vermeiden (siehe **Abb. J**).
- ▶ Entfernen Sie anschließend den Deckel, indem Sie ihn an den Deckellaschen (siehe **Abb. L**) abheben.



- ▶ Spülen Sie den Ölbehälter mit Deckel (13) und den Ölbehälter-Verschluss mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- ▶ Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen alle Teile vollständig trocknen.
- ▶ Verschließen Sie den Ölbehälter mit dem Deckel sorgfältig, indem Sie den Deckelrand gut an den Seiten andrücken.
- ▶ Verschließen Sie auch den Ölbehälter-Verschluss (12).
- ▶ Setzen Sie den Ölbehälter wieder in das Gerät und stellen Sie den Drehschalter auf Position **LOCK**.

## Geruchs- und Fettdunstfilter (2/3)

- ▶ Entfernen Sie die Filterabdeckung (1) vom Filterfach im Gerätedeckel (4) (siehe **Abb. K**).
- ▶ Reinigen Sie die Geruchs- und Fettdunstfilter (2/3) alle drei Monate bzw. nach jedem 12. Gebrauch der Fritteuse in warmem Wasser mit Spülmittel. Lassen Sie die Filter vollständig trocknen.
- ▶ Setzen Sie die Filterabdeckung (1) auf das Filterfach und drücken Sie die Filterabdeckung (1) an, bis sie hörbar einrastet.



Der Frittierbehälter (9), Frittierkorb (6), Gerätedeckel (4) sowie der Ölbehälter mit Deckel (13) sind spülmaschinengeeignet. Entfernen Sie die Geruchs- und Fettdunstfilter, bevor Sie den Gerätedeckel (4) in die Spülmaschine geben.

## 15. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

| Problem                       | Mögliche Ursache                                                                    | Fehlerbehebung                                                                                                                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.                            | ▶ Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.                                                           |
|                               | Bedien-/Heizelement (19) mit Sicherheitsschalter (20) ist nicht richtig eingesetzt. | ▶ Überprüfen Sie die Position des Bedien-/Heizelements (19).                                                                         |
| Die Speisen sind nicht gar.   | Die Füllmenge ist zu hoch.                                                          | ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (6) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. |
|                               | Die Gartemperatur ist zu niedrig.                                                   | ▶ Stellen Sie den Temperaturregler (22) auf die benötigte Temperatur ein.                                                            |
|                               | Die Garzeit ist zu kurz.                                                            | ▶ Stellen Sie den Temperaturregler (22) auf die benötigte Temperatur und frittieren Sie länger.                                      |

| Problem                                                   | Mögliche Ursache                          | Fehlerbehebung                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.                | Speisen liegen zu dicht aneinander.       | ► Schütteln Sie den Frittierkorb (6), um die Speisen gleichmäßig zu verteilen. Manche Speisen müssen nach ca. der Hälfte der Garzeit umverteilt werden. |
| Starke Rauchentwicklung, schlechter Geruch bzw. Geschmack | Das Frittieröl ist verdorben.             | ► Frittieröl wechseln.                                                                                                                                  |
|                                                           | Das Öl ist nicht zum Frittieren geeignet. | ► Frittieröl wechseln und geeignetes Frittieröl verwenden.                                                                                              |
| Frische Pommes Frites werden nicht knusprig.              | Die Kartoffeln sind zu feucht.            | ► Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.                                                        |
|                                                           |                                           | ► Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab.                                                                                                            |
|                                                           |                                           | ► Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.                                                                                                      |

## 16. Technische Daten

|                                                         |                                                           |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Name oder Handelsmarke des Lieferanten:                 | SilverCrest®                                              |
| Anschrift des Lieferanten:                              | MEDION AG<br>Am Zehnthof 77<br>45307 Essen<br>DEUTSCHLAND |
| Modellkennung:                                          | SFO 2000 A1                                               |
| Spannungsversorgung:                                    | 220–240 V~, 50/60 Hz                                      |
| Leistung:                                               | 2000 W                                                    |
| Schutzklasse:                                           | I                                                         |
| Nutzvolumen Frittierbehälter ( <b>MAX</b> -Markierung): | ca. 2,7 Liter                                             |
| Nutzvolumen Ölbehälter (Obere Füllstandsanzeige):       | ca. 3 Liter                                               |
| Nutzvolumen Frittierkorb ( <b>MAX</b> -Markierung):     | ca. 1,4 Liter                                             |

|                                                                                                                                                                                                                    |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Gesamtvolumen Frittierkorb:                                                                                                                                                                                        | ca. 2,1 Liter           |
| Temperaturkontrolle:                                                                                                                                                                                               | 130–190 °C              |
| Abmessungen (B × H × T):                                                                                                                                                                                           | ca. 25 x 30,8 x 57,5 cm |
|  <br><small>www.tuv.com<br/>ID 111128062</small> |                         |

## 17. EU-Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die MEDION AG, dass das Produkt mit den folgenden Anforderungen der Europäischen Union übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

## 18. Entsorgung



### VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung mit den Kürzeln (a) und Code-Nr. (b) mit folgender Bedeutung:

a: zusätzliche Materialangabe

b: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



### GERÄT (nur für Deutschland)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Elektro- bzw. Elektronikgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern sind vom Endnutzer am Ende ihrer Lebenserwartung einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

Die Endnutzer haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen.

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungsstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten.

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden. Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



## **GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)**

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt und negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.



## **19. Garantie der MEDION AG**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### **19.1. Garantiebedingungen**

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Originalkassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### **19.2. Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## 19.3. Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## 19.4. Abwicklung im Garantiefall

**Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:**

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer IAN 460204\_2401 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder über unser Kontaktformular.

## 20. Service



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese Anleitung und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer IAN 460204\_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

|           |                                                                                                                                                                                                                |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DE</b> | <b>Service Deutschland</b><br>Hotline<br>☎ +49 201 22099 222<br>🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00<br>Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: <a href="http://www.medion.com/contact">www.medion.com/contact</a> |
| <b>AT</b> | <b>Service Österreich</b><br>Hotline<br>☎ +43 1 928 7661<br>🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00<br>Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: <a href="http://www.medion.com/contact">www.medion.com/contact</a>     |
| <b>CH</b> | <b>Service Schweiz</b><br>Hotline<br>☎ 0848 - 33 33 32<br>🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00<br>Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: <a href="http://www.medion.com/contact">www.medion.com/contact</a>       |
|           | <div>IAN 460204_2401</div>                                                                                                                                                                                     |

## 20.1. Lieferant/Produzent/Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

MEDION AG  
Am Zehnhof 77  
45307 Essen  
DEUTSCHLAND

## 21. Hinweise zu Warenzeichen

SilverCrest® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Deutschland.

Alle weiteren Namen und Produkte sind Warenzeichen oder eingetragene Warenzeichen ihrer jeweiligen Eigentümer.



# Sommaire

|            |                                                                       |           |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.</b>  | <b>Informations concernant la présente notice d'utilisation .....</b> | <b>63</b> |
| 1.1.       | Explication des symboles.....                                         | 63        |
| <b>2.</b>  | <b>Utilisation conforme .....</b>                                     | <b>64</b> |
| <b>3.</b>  | <b>Consignes de sécurité .....</b>                                    | <b>65</b> |
| 3.1.       | Utilisation de l'appareil .....                                       | 70        |
| <b>4.</b>  | <b>Contenu de la livraison .....</b>                                  | <b>70</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Aperçu des pièces .....</b>                                        | <b>71</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Avant la première utilisation.....</b>                             | <b>72</b> |
| <b>7.</b>  | <b>Huile de friture adaptée .....</b>                                 | <b>72</b> |
| 7.1.       | Éviter la formation d'acrylamide .....                                | 73        |
| <b>8.</b>  | <b>Préparer la friture .....</b>                                      | <b>74</b> |
| <b>9.</b>  | <b>Utilisation de la friteuse .....</b>                               | <b>75</b> |
| <b>10.</b> | <b>Tableau de cuisson .....</b>                                       | <b>78</b> |
| <b>11.</b> | <b>Après utilisation .....</b>                                        | <b>79</b> |
| 11.1.      | Filtrer/conserver/vider l'huile à friture.....                        | 79        |
| 11.2.      | Éliminer l'huile de friture .....                                     | 80        |
| <b>12.</b> | <b>Protection contre la surchauffe.....</b>                           | <b>81</b> |
| <b>13.</b> | <b>Non-utilisation prolongée et transport.....</b>                    | <b>81</b> |
| <b>14.</b> | <b>Nettoyage et entretien .....</b>                                   | <b>81</b> |
| <b>15.</b> | <b>Dépannage .....</b>                                                | <b>84</b> |
| <b>16.</b> | <b>Caractéristiques techniques .....</b>                              | <b>86</b> |
| <b>17.</b> | <b>Information sur la conformité UE.....</b>                          | <b>86</b> |
| <b>18.</b> | <b>Recyclage.....</b>                                                 | <b>87</b> |
| <b>19.</b> | <b>Garantie de la société MEDION AG (FR) .....</b>                    | <b>88</b> |
| 19.1.      | Conditions de garantie .....                                          | 88        |
| 19.2.      | Article L217-16 du Code de la consommation .....                      | 88        |
| 19.3.      | Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés.....      | 88        |
| 19.4.      | Étendue de la garantie.....                                           | 88        |
| 19.5.      | Procédure en cas de garantie .....                                    | 89        |
| 19.6.      | Article L217-4 du Code de la consommation .....                       | 89        |
| 19.7.      | Article L217-5 du Code de la consommation .....                       | 89        |
| 19.8.      | Article L217-12 du Code de la consommation .....                      | 90        |
| 19.9.      | Article 1641 du Code civil .....                                      | 90        |
| 19.10.     | Article 1648 1er alinéa du Code civil .....                           | 90        |

**20. Garantie de la société MEDION AG (BE) .....90**

20.1. Conditions de garantie ..... 90

20.2. Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés..... 90

20.3. Étendue de la garantie..... 91

20.4. Procédure en cas de garantie ..... 91

**21. SAV .....92**

21.1. Fournisseur/producteur/importateur ..... 93

**22. Remarques sur les marques déposées ..... 93**

# 1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil. Vous avez opté pour un produit de qualité. La notice d'utilisation fait partie du produit. Elle contient des remarques importantes en matière de sécurité, d'utilisation et de recyclage. Avant d'utiliser le produit, lisez toutes les consignes de sécurité et d'utilisation. Utilisez le produit exclusivement de la manière décrite et pour les applications indiquées. Conservez la présente notice d'utilisation en lieu sûr. En cas de cession du produit à un tiers, il convient de lui transmettre tous les documents.

## 1.1. Explication des symboles



### **DANGER !**

Danger de mort imminente !

- Suivez les instructions afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.



### **ATTENTION !**

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !

- Suivez les instructions afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures mineures ou légères.



### **AVERTISSEMENT !**

Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !

- Suivez les instructions afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.



### **ATTENTION !**

Les surfaces brûlantes présentent un risque !



### **AVIS !**

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !

- Suivez les instructions pour éviter toute situation pouvant entraîner des dommages matériels.



Instructions de montage ou d'utilisation



## Sécurité contrôlée

Les produits portant ce symbole répondent aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.



## Utilisation en intérieur

Les appareils portant ce symbole sont exclusivement destinés à une utilisation en intérieur.



Symbole de courant alternatif



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour le marquage des matériaux en contact avec les aliments, tels que les emballages ou les surfaces d'appareil.



La cuve à friture (9) est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

## 2. Utilisation conforme

La friteuse sert à frire des aliments, par exemple des frites, des croquettes, de la volaille, etc. en quantité normale pour un ménage.

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour des applications telles que :

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et d'autres secteurs commerciaux ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

En cas d'utilisation à des fins commerciales ou à des fins autres que la friture d'aliments, le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages éventuels.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux autorisés ou fournis par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires livrés ou autorisés par nos soins.



- Tenez compte de toutes les informations figurant dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

### 3. Consignes de sécurité

#### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, s'ils sont constamment surveillés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les projections d'huile chaude peuvent entraîner de graves brûlures lors du retrait de la friteuse du plan de travail.  
Ne laissez pas le cordon d'alimentation (16) dépasser ou pendre du plan de travail : les enfants pourraient l'attraper ou l'utilisateur pourrait s'emmêler dedans.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance ! Éteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce dans laquelle il est installé. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Aucune action n'est requise de la part de l'utilisateur pour changer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque d'électrocution !**

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation (16).
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation (16) n'entre pas en contact avec des objets ou des surfaces chaud(e)s (par exemple plaque de cuisson).
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation (16) ne sont pas endommagés.
- N'allumez pas l'appareil si le cordon d'alimentation (16) ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé.
- Si vous constatez un dommage causé pendant le transport, contactez immédiatement le SAV.
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une partie de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou par une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
- N'ouvrez jamais le boîtier (10) de l'appareil et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération.
- L'appareil règle automatiquement la fréquence du courant d'entrée nécessaire, aucune interaction de l'utilisateur n'est nécessaire.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation (16).

- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation (16).
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation (16) ne présente aucun risque de trébuchement et n'utilisez pas de rallonge.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé tel qu'une prise sans fil.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant :
  - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
  - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
  - si l'appareil est humide ou mouillé,
  - si vous n'utilisez plus l'appareil,
  - en l'absence de surveillance,
  - en cas d'orage.
- Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation (16) et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, éviers ou autres.
- Ne placez aucun récipient rempli de liquide, par exemple un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Posez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée.

Si vous utilisez l'appareil sur des meubles en bois, servez-vous d'une sous-couche protectrice afin d'éviter d'endommager des surfaces sensibles.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation (16) ou la fiche d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
  - humidité d'air élevée ou humidité,
  - températures extrêmement hautes ou basses,
  - ensoleillement direct,
  - flamme nue,

- proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.



## ATTENTION !

### Risque d'incendie !

Les surfaces/huiles brûlantes peuvent provoquer un incendie !

- Posez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (par exemple plaques de cuisson, flammes nues, etc.). Si vous souhaitez utiliser la friteuse sous la hotte de votre cuisinière, assurez-vous que la cuisinière est éteinte.
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Maintenez une distance d'au moins 10 cm par rapport à d'autres objets. En particulier, ne le placez pas à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Ne placez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets susceptibles d'empêcher la libre évacuation de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne versez pas d'huile sur l'élément chauffant (19) chaud.



## **ATTENTION !**

### **Risque de blessure !**

Les surfaces/huiles brûlantes peuvent provoquer des blessures !

Les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement.

- Ne déplacez pas la friteuse tant que son contenu est chaud. L'huile met beaucoup de temps à refroidir.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et n'approchez pas vos mains des fentes d'évacuation de la vapeur.
- Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et évitez tout contact avec cette vapeur.
- Ne touchez pas manuellement le panier à friture (6) chaud ; utilisez la poignée du panier à friture (7).
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées (si disponibles) pour éviter tout débordement de l'huile chaude.
- Assurez-vous que le panier à friture (6) est accroché correctement et que le couvercle couvre entièrement l'appareil. N'utilisez jamais la friteuse sans son couvercle (4).
- La surface de l'élément chauffant (19) présente une chaleur résiduelle après utilisation. Ne pas toucher !
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer des pièces ou de le nettoyer.

## 3.1. Utilisation de l'appareil

- Ne faites pas chauffer l'appareil à vide. Ne remplissez pas le panier à friture (6) davantage que le volume indiqué dans la notice d'utilisation.
- Tenez également compte des repères de niveau situés à l'intérieur de l'appareil : le niveau ne doit pas dépasser le repère **MAX**, mais il doit dépasser le repère **MIN**. Veillez également à respecter la quantité maximale d'aliments à frire (voir « 10. Tableau de cuisson » en page 78).

## 4. Contenu de la livraison



### **DANGER !**

### **Risque de suffocation !**

Il existe un risque de suffocation en cas d'inhalation ou d'ingestion de films ou de petites pièces.

- Conservez tous les matériaux d'emballage utilisés hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.

Veillez vérifier si la livraison est complète et intacte et informez-nous dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si la livraison est endommagée ou incomplète.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse en acier inoxydable avec fonction de nettoyage de l'huile
- Guide de démarrage rapide

## 5. Aperçu des pièces

### Voir fig. A

1. Cache du filtre
2. Filtre anti-odeurs au charbon actif
3. Filtre à graisse
4. Couvercle de l'appareil avec hublot
5. Bouton de réinitialisation
6. Panier à friture
7. Poignée du panier à friture
8. Repère de niveau d'huile **MIN MAX** (non représenté, dans la cuve à friture)
9. Cuve à friture
10. Boîtier
11. Bouton rotatif pour la filtration de l'huile
12. Bouchon du réservoir à huile
13. Réservoir à huile avec couvercle amovible
14. Vanne d'extraction d'huile
15. Affichage du niveau
16. Cordon d'alimentation avec fiche
17. Compartiment range-câble (à l'arrière, non représenté)
18. Poignée latérale
19. Résistance
20. Interrupteur de sécurité (sur le rail de guidage droit, non représenté)
21. Témoin lumineux POWER (bleu)
22. Thermostat
23. Témoin de contrôle de la température READY (vert)
24. Temps de cuisson recommandé

## 6. Avant la première utilisation

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Posez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Retirez le couvercle de l'appareil (4) en le tenant par la poignée.
- ▶ Retirez le panier à friture (6) de la cuve à friture (9) et nettoyez-le à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- ▶ Retirez et nettoyez le réservoir à huile avec le couvercle (13) comme décrit au chapitre « 14. Nettoyage et entretien » en page 81. Remettez-la ensuite en place.
- ▶ Retirez l'élément de commande avec l'élément chauffant (19).
- ▶ Essuyez la cuve à friture (9) avec un chiffon doux humidifié. Séchez soigneusement le panier à friture (6) et la cuve à friture (9).
- ▶ Remettez la cuve à friture (9) en place (voir **fig. B**).
- ▶ Remettez en place l'élément de commande avec les deux rails de guidage dans les deux encoches du boîtier (10) (voir **fig. C**). L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité (20) sur le rail de guidage droit, permettant à l'appareil de ne chauffer que si l'élément de commande est correctement inséré.
- ▶ Accrochez la poignée du panier à friture (7) dans le dispositif du panier à friture (6) (voir **fig. D**) :
  - Pressez les deux barres métalliques l'une contre l'autre et insérez les extrémités dans les œilletons du panier à friture (6).
  - Tenez le panier à friture (6) d'une main et, de l'autre, abaissez la poignée du panier à friture (7) jusqu'à ce que les deux barres métalliques s'accrochent à la languette sur le bord du panier à friture.

La friteuse est maintenant opérationnelle.

## 7. Huile de friture adaptée



**N'utilisez que des huiles de friture liquides dans cette friteuse !  
Avec des graisses à frir solides, la fonction de nettoyage de  
l'huile n'est pas possible et le fonctionnement de l'appareil peut  
être affecté.**

| Adaptée                                                                                                                                                                                                          | Inadaptée                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Huiles végétales pures, telles que l'huile de colza raffinée et l'huile de tournesol, qui supportent des températures élevées d'au moins 200 °C. Tenez toujours compte des indications fournies sur l'emballage. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Huiles végétales riches en acides gras polyinsaturés, comme l'huile de carthame ou de tournesol</li><li>• Huile d'olive</li></ul> |
|                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Graisses animales, par exemple saindoux, beurre ou graisse de bœuf</li></ul>                                                      |



**ATTENTION !****Risques pour la santé !**

Une mauvaise manipulation de l'huile de friture peut entraîner des risques pour la santé :

- Tenez compte de la date de péremption indiquée sur l'emballage. N'utilisez pas l'huile de friture pendant plus de 6 mois. Filtrez-la après chaque utilisation ou remplacez-la en cas d'utilisation fréquente. Par exemple :
  - Préparation de frites : changement de l'huile après 3 à 5 utilisations
  - Préparation de viande/poisson ou de beignets au fromage blanc : changement recommandé après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais d'huile de friture avariée et ne la mélangez pas avec de l'huile fraîche.
- Ne mélangez pas différents types d'huile.
- Utilisez uniquement des huiles adaptées à la friture, pas de mélange d'huiles. Respectez les indications du fabricant fournies sur l'emballage.

L'huile à friture avariée présente les caractéristiques suivantes :

- Coloration marron
- Formation de fumée même à basse température
- Formation de mousse
- Odeur/goût désagréable de l'huile et des aliments.

## **7.1. Éviter la formation d'acrylamide**

Une friture trop chaude peut générer des substances nocives pour la santé comme l'acrylamide.

- ▶ Éliminez les résidus alimentaires brûlés.
- ▶ Veillez à observer un temps de cuisson court et optez pour des températures les plus faibles possible. Ne laissez pas les aliments trop brunir lors de la cuisson. Faites frire des pommes de terre fraîches ou d'autres aliments riches en hydrates de carbone tels que les produits à base de céréales à une température maximale de 180 °C afin de prévenir la formation d'acrylamide nocif pour la santé.
- ▶ Ne conservez pas les pommes de terre en dessous de 10 °C si vous préparez vous-même des frites à partir de pommes de terre crues.

- ▶ N'utilisez pas les pommes de terre germées ou présentant des points verts.

## 8. Préparer la friture

- ▶ Séchez soigneusement les aliments humides.
- ▶ Coupez les aliments en petits morceaux afin de pouvoir réduire le temps de cuisson et de faire en sorte qu'ils n'absorbent pas trop d'huile.
- ▶ Lorsque vous faites frire des pommes de terre, veillez à ne pas les couper en morceaux trop petits afin que la formation d'acrylamide soit aussi réduite que possible.
- ▶ Faites tremper les frites maison pendant environ 3 à 4 heures et séchez-les soigneusement avant de les faire frire.
- ▶ Lorsque vous faites frire des aliments panés, assurez-vous que la panure adhère suffisamment au produit afin que l'huile de friture ne s'encrasse pas trop.
- ▶ Enlevez les restes de glace des produits surgelés et séchez les aliments avant de les faire frire, par exemple avec un torchon, avant de les mettre dans le panier à friture (6). Sinon, l'huile risque de gicler de manière incontrôlée.
- ▶ Salez et poivrez les aliments à frire après la cuisson, pas au-dessus de la friteuse. Vous protégerez ainsi l'huile de friture et l'appareil.
- ▶ Les petites quantités d'aliments nécessitent généralement un temps de friture plus court. Des quantités plus importantes provoquent une baisse de la température de l'huile, le temps de friture est rallongé et les aliments absorbent davantage d'huile.
- ▶ Pour réduire le temps de friture, faites décongeler les aliments avant de les faire frire (déconseillé pour les bâtonnets de poisson. Respectez toujours les indications du fabricant).



Badigeonnez l'intérieur du hublot avec de l'huile, de manière à éviter la formation d'eau de condensation et à pouvoir surveiller la cuisson.

## 9. Utilisation de la friteuse



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'incendie !**

L'huile peut s'enflammer spontanément.

- Ne jamais tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. En cas d'incendie, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et étouffez la flamme avec le couvercle, un chiffon humide ou un extincteur approprié.
- Remplacez régulièrement l'huile. En effet, l'huile usagée et encrassée peut s'enflammer aux températures de friture habituelles.

Le socle de l'appareil n'est pas résistant à la chaleur.

- Si vous souhaitez utiliser la friteuse sous la hotte de votre cuisinière, assurez-vous que la cuisinière est éteinte.



### **ATTENTION !**

#### **Risque de blessure !**

Il existe un risque de brûlure dû à l'huile chaude.

- Ne portez et ne déplacez pas la friteuse si elle est encore chaude ou si elle contient encore de l'huile chaude.
- Utilisez toujours la friteuse avec le couvercle de l'appareil (4) fermé.
- Si les aliments que vous faites frire sont congelés et que la friteuse déborde, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et retirez le panier à friture (6) de l'huile.

Le boîtier (10) chauffe fortement pendant le fonctionnement.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et n'approchez pas vos mains des fentes d'évacuation de la vapeur.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes ou le panier à friture chaud (6), ne touchez que les poignées et les commandes.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque d'incendie !**

Risque d'incendie dû aux éclaboussures d'huile sur la surface brûlante de la cuve à friture (9).

- Versez doucement l'huile dans la friteuse **FROIDE**.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque d'incendie ! Risque de blessure !**

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance ! Éteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce dans laquelle il est installé. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.



## **ATTENTION !**

### **Risque de blessure !**

Pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude peut sortir par les fentes d'évaporation de l'appareil. En ouvrant le couvercle de l'appareil (4), de la vapeur chaude ou, le cas échéant, des projections d'huile s'échappent.

- N'introduisez pas d'aliments mouillés ou humides dans la friteuse. Soyez vigilant lorsque vous faites frire des aliments.
- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas la vapeur.
- Enlevez régulièrement les restes d'aliments brûlés lorsque vous faites frire des aliments. N'utilisez que des ustensiles résistants à la chaleur, par exemple une pince à barbecue ou une écumoire.



Utilisez exclusivement les accessoires fournis.

- ▶ Retirez le couvercle de l'appareil (4).
- ▶ Sortez le panier à friture (6) de la friteuse. Placez-le sur une surface propre et plane.
- ▶ Versez l'huile de friture dans la cuve à friture froide (9). Veillez à ne pas dépasser le repère de niveau d'huile (8) **MAX** et à ne pas descendre en dessous du repère de niveau d'huile (8) **MIN**. Veillez également à respecter la quantité maximale d'aliments à frire (voir « 10. Tableau de cuisson » en page 78).
- ▶ Remettez le couvercle de l'appareil (4) en place.
- ▶ Branchez l'appareil sur une prise de courant réglementaire.

Le témoin de fonctionnement **POWER** (21) s'allume et indique le fonctionnement sur secteur.

- ▶ En tournant le thermostat (22) dans le sens des aiguilles d'une montre, vous réglez la température souhaitée (jusqu'à 190 °C maximum).
- ▶ Placez les aliments à frire dans le panier à friture (6).
- ▶ Ne remplissez pas le panier à friture (6) plus haut que le repère **MAX**, sinon vous n'obtiendrez pas un résultat de cuisson uniforme.

Dès que la température réglée est atteinte, le voyant de contrôle de la température **READY** (23) s'allume et vous pouvez commencer à frire.



Pendant le fonctionnement, le témoin de température **READY** (23) s'allume et s'éteint plusieurs fois, car la température est contrôlée par thermostat : il s'éteint pendant les cycles de chauffe et s'allume quand la température de friture réglée est atteinte.

- ▶ Retirez le couvercle de l'appareil (4).
  - ▶ Abaissez doucement le panier à friture (6) dans l'huile de friture (voir **fig. E**).
  - ▶ Fermez le couvercle de l'appareil (4) afin d'éviter les projections d'huile (voir **fig. F**).
  - ▶ Vérifiez le degré de brunissement des aliments à travers le hublot. Si nécessaire, ouvrez le couvercle de l'appareil (4) pour mieux vérifier le degré de brunissement des aliments. Soulevez le panier à friture (6) et accrochez la poignée du panier à friture (7) au bord de la cuve à friture (voir **fig. G**).
- Prélevez un morceau avec un couvert résistant à la chaleur pour le goûter.

### Si les aliments ne sont pas entièrement cuits :

- ▶ Secouez le panier à friture (6) afin de répartir uniformément les aliments pour obtenir un résultat de cuisson homogène.
- ▶ Poursuivez la cuisson.
- ▶ Abaissez à nouveau le panier à friture (6) et fermez le couvercle de l'appareil (4).

## 10. Tableau de cuisson

Les durées indiquées sont uniquement approximatives. Elles peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments à frire ou de vos préférences.

- Pour les plats cuisinés, référez-vous aux indications du fabricant pour le réglage de la température et du temps de cuisson.

| Aliment à frire          | Température | Remplissage optimal | Remplissage maximal | Temps de friture                                         |
|--------------------------|-------------|---------------------|---------------------|----------------------------------------------------------|
| Frites, surgelées*       | 170 °C      | 300 g               | 600 g               | 6-10 min. ou selon les indications du fabricant          |
| Frites, fraîches**       | 170 °C      | 300 g               | 600 g               | 10-12 min. (en fonction de la variété de pomme de terre) |
| Escalope panée, surgelée | 140-160 °C  | 200 g               | 400 g               | 4-7 min.                                                 |
| Pilons de poulet         | 190 °C      | 250 g               | 500 g               | 10-16 min.                                               |
| Filet de poisson         | 170 °C      | 250 g               | 400 g               | 3-7 min.                                                 |
| Crevettes, décongelées   | 170 °C      | 250 g               | 400 g               | 3-5 min.                                                 |

**\* Conseil :** Pour un résultat de cuisson particulièrement croustillant, décongelez les frites surgelées avant de les faire frire. Comme le temps de cuisson est réduit d'environ la moitié, vérifiez régulièrement l'état de cuisson.

**\*\* Conseil :** Utilisez des variétés de pommes de terre à chair ferme, faites-les tremper pendant environ 3 à 4 heures et séchez bien les frites. Faites pré-frire les frites pendant environ 3 minutes, laissez-les refroidir, puis faites les frire à nouveau pendant 4 à 5 minutes.

- Surveillez toujours la cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, retirez et secouez le panier à friture (6) selon les besoins pendant la cuisson - surtout si les aliments se chevauchent. Programmez une minuterie de cuisine pour vous rappeler de retourner les aliments à frire et pour éviter de trop les cuire.

## 11. Après utilisation

- ▶ Sortez le panier à friture (6) de la friteuse. Secouez le panier à friture (6) avec précaution ou accrochez-le quelques instants sur le bord de la cuve à friture afin de laisser écouler l'excédent d'huile.
- ▶ Placez les aliments frits dans un récipient de taille suffisante ou dans une passoire. Pour retirer l'excédent d'huile, placez de l'essuie-tout au fond du récipient ou de la passoire en question. L'excédent d'huile est absorbé et peut être éliminé à l'aide de l'essuie-tout.
- ▶ Posez le panier à friture (6) sur une surface propre et résistante à la chaleur.
- ▶ Tournez le thermostat (22) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, et l'appareil arrête de chauffer.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Retirez le panier à friture (6).
- ▶ Laissez l'appareil et l'huile à friture entièrement refroidir.
- ▶ Videz l'huile, si nécessaire, pour nettoyer l'appareil.

### 11.1. Filtrer/consERVER/vider l'huile à friture



#### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'endommagement !**

- Attendez toujours 3 à 4 heures que l'huile soit complètement refroidie avant de la vider ou de la filtrer. Sinon, la friteuse risque d'être endommagée.
  - L'appareil doit être éteint lors du filtrage et du retrait du réservoir à huile (13).
- ▶ Filtrez l'huile de friture après chaque utilisation. Il est possible de l'utiliser jusqu'à 10 fois, en fonction de la qualité de l'huile alimentaire et de sa bonne conservation.



Ne réutilisez pas une huile de friture qui a été utilisée pour faire frire du poisson ou d'autres aliments très épicés. Certaines viandes, comme les ailes de poulet, dégagent beaucoup de liquide lorsqu'elles sont frites, ce qui dilue l'huile. Ne réutilisez pas non plus cette huile.

- ▶ Assurez-vous que le réservoir à huile (13) est vide et se trouve dans l'appareil.
- ▶ Tournez le bouton rotatif (11) sur la position **FILTER OIL**.

L'huile de friture s'égoutte à travers le tamis filtrant de la cuve à friture (9), via une vanne dans le réservoir à huile (13). Le tamis filtrant empêche les restes d'aliments de pénétrer dans le réservoir à huile (13) (voir **fig. 1**)

- ▶ Dès que l'huile de friture s'est écoulee, tournez le bouton rotatif (11) sur la position **LOCK** si le réservoir à huile (13) doit être stocké dans l'appareil. Si vous souhaitez retirer le réservoir à huile (13), tournez le bouton rotatif (11) sur la position **UNLOCK**.

- ▶ Procédez avec précaution lorsque vous retirez le réservoir à huile (13) de l'appareil. Tenez le réservoir à huile (13) à plat et saisissez-le des deux mains (voir **fig. H**).

## Vider le réservoir à huile

- ▶ Surveillez l'indicateur de niveau (15) du réservoir à huile (13). Videz le réservoir à huile (13) dès que le repère supérieur est atteint.
- ▶ Dévissez le bouchon (12) en haut du réservoir à huile (13) (voir **fig. J**).
- ▶ Versez l'huile de friture filtrée avec précaution dans des bouteilles en verre, par exemple, ou versez l'huile filtrée dans la cuve à friture (9). Conservez l'huile de friture filtrée dans un endroit sombre, sec et frais jusqu'à sa réutilisation. Respectez les indications du fabricant concernant la durée de conservation de l'huile.



Tournez le bouton de réglage (11) sur la position **UNLOCK** avant de verser l'huile dans la cuve à friture (9).

- ▶ Si l'huile de friture a déjà été utilisée plusieurs fois et qu'elle est avariée, éliminez-la comme décrit au chapitre « 11.2. Éliminer l'huile de friture ».
- ▶ Revissez le bouchon (12) sur le réservoir à huile (13) après l'avoir vidé.
- ▶ Assurez-vous que le couvercle du réservoir à huile est bien fermé avant de le placer dans l'appareil.
- ▶ Remettez le réservoir à huile (13) dans l'appareil et tournez le bouton (11) sur la position **LOCK** pour bloquer le réservoir à huile (13).

## 11.2. Éliminer l'huile de friture



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de blessure/détérioration !

- Attendez toujours 3 à 4 heures que l'huile soit complètement refroidie avant de la vider ou de la filtrer. Sinon, la friteuse risque d'être endommagée.
- Ne versez pas d'huile chaude dans des récipients en plastique. Ne versez jamais de l'huile dans les toilettes ou dans un évier. En refroidissant, elle pourrait boucher les tuyaux.
- Éliminez l'huile froide et avariée dans un sac en plastique avec les ordures ménagères ou dans un centre de collecte des graisses usagées.



## 12. Protection contre la surchauffe

Si vous allumez accidentellement l'appareil vide, sans huile, la protection contre la surchauffe de l'appareil se déclenche automatiquement.

- ▶ Pour désactiver la protection contre la surchauffe, laissez d'abord l'appareil refroidir complètement.
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'appareil (4) et sortez le panier à friture (6).
- ▶ Soulevez l'élément de commande et appuyez sur le bouton de réinitialisation (5) situé dans l'ouverture de l'élément de commande à l'aide d'un bâtonnet en bois adapté.

## 13. Non-utilisation prolongée et transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée :
  - Débranchez la fiche d'alimentation (16)
  - Laissez l'appareil refroidir
  - Videz l'huile
  - Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre « 14. Nettoyage et entretien » en page 81
  - Conservez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel, sans exposition directe aux rayons du soleil
- ▶ Enroulez le cordon d'alimentation (16) et rangez-le dans le compartiment range-câble (17).
- ▶ Pour éviter tout dommage du produit lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

## 14. Nettoyage et entretien

À chaque changement d'huile de friture, la cuve à friture (9), le panier à friture (6) et le couvercle de l'appareil (4) ainsi que le réservoir à huile avec son couvercle (13) doivent être soigneusement nettoyés. Un nettoyage régulier de la friteuse contribue à rallonger sa durée de vie.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'électrocution/de court-circuit dû à l'humidité**

- Ne plongez jamais l'élément de commande avec l'élément chauffant (19) dans l'eau ou dans d'autres liquides. S'il tombait néanmoins dans du liquide, il ne faut en aucun cas le toucher. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation (16).

Ne remettez en aucun cas l'appareil en service. Faites vérifier l'appareil par le fabricant, son SAV ou une personne ayant les mêmes qualifications.

- Débranchez la fiche d'alimentation (16) avant de nettoyer l'appareil.
- L'élément de commande avec l'élément chauffant (19), le boîtier (10) avec la prise de raccordement pour l'élément de commande ainsi que le cordon d'alimentation (16) ne doivent pas être nettoyés à l'eau. Utilisez simplement un chiffon légèrement humide avec un peu de produit vaisselle pour nettoyer les éléments de commande. Ce faisant, veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil au contact des composants électroniques.



## **ATTENTION !**

### **Risque de blessure par brûlure !**

L'appareil et ses accessoires deviennent très chauds en cours d'utilisation. L'huile met beaucoup de temps à refroidir.

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer, afin d'éviter toute brûlure.



## **AVIS !**

### **Endommagement possible de l'appareil !**

Tout nettoyage inapproprié présente un risque d'endommagement de l'appareil.

- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs, abrasifs, granuleux ou contenant de l'acide acétique, de la soude ou des solvants. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces ou les inscriptions sur l'appareil.
- Ne nettoyez pas la friteuse (élément de commande avec élément chauffant (19), boîtier (10), filtre anti-odeur et filtre anti-graisse (2/3)) dans le lave-vaisselle.

### **Couvercle de l'appareil (4)**

- Nettoyez le couvercle de l'appareil (4) avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle doux, puis séchez-le soigneusement.

## Boîtier (10)/élément de commande avec élément chauffant (19)

- ▶ Nettoyez l'extérieur de la friteuse et l'élément de commande uniquement avec un chiffon ou une éponge douce légèrement humide et, si nécessaire, un peu de liquide vaisselle doux, puis séchez soigneusement les pièces.

## Panier à friture (6)

- ▶ Nettoyez le panier à friture (6) et la poignée du panier à friture (7) avec une brosse à vaisselle dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Au besoin, laissez-le tremper au préalable.
- ▶ Séchez-le ensuite soigneusement.

## Cuve à friture (9)

- ▶ Videz entièrement la cuve à friture (9).
- ▶ Essuyez la cuve à friture (9) avec un essuie-tout absorbant.
- ▶ Retirez le tamis filtrant de la cuve à friture (9) en le tournant. Observez pour cela le marquage sur le tamis filtrant (voir **fig. I**).
- ▶ Nettoyez ensuite la cuve à friture (9) et le tamis filtrant à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, puis séchez soigneusement les deux éléments avant de les remettre en place.

## Réservoir à huile avec couvercle (13)

- ▶ Placez le commutateur rotatif (11) sur la position **UNLOCK** et retirez avec précaution et en ligne droite le réservoir à huile (13) de l'appareil.
- ▶ Videz le réservoir à huile (13) par le bouchon du réservoir à huile (12) afin d'éviter de renverser l'huile par inadvertance (voir **fig. J**).
- ▶ Retirez ensuite le couvercle en le soulevant par les languettes (voir **fig. L**).

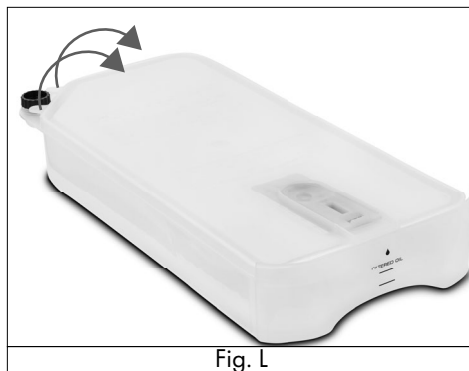


Fig. L

- ▶ Nettoyez le réservoir à huile avec son couvercle (13) et le bouchon du réservoir à huile (12) avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle.
- ▶ Rincez à l'eau claire et laissez toutes les pièces sécher complètement.
- ▶ Fermez soigneusement le réservoir à huile avec le couvercle (13) en appuyant bien sur le bord du couvercle sur les côtés.
- ▶ Fermez également le bouchon du réservoir à huile (12).

- ▶ Remettez le réservoir à huile (13) dans l'appareil et placez le commutateur rotatif sur la position **LOCK**.

## Filtre à odeurs et à graisses (2/3)

- ▶ Retirez le couvercle du filtre (1) du compartiment du filtre dans le couvercle de l'appareil (4) (voir **fig. K**).
- ▶ Nettoyez les filtres anti-odeur et anti-graisse (2/3) tous les trois mois ou après 12 utilisations de la friteuse dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Laissez sécher complètement les filtres.
- ▶ Placez le couvercle du filtre (1) sur le compartiment du filtre et appuyez sur le couvercle du filtre (1) jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.



La cuve à friture (9), le panier à friture (6), le couvercle de l'appareil (4) ainsi que le réservoir à huile avec couvercle (13) peuvent être lavés au lave-vaisselle. Retirez le filtre anti-odeur et le filtre anti-graisse (2/3) avant de placer le couvercle de l'appareil (4) au lave-vaisselle.

## 15. Dépannage

Cet appareil a quitté notre usine en parfait état. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV.

| Problème                      | Cause possible                                                                                                      | Dépannage                                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas. | La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.                                                | ▶ Branchez l'appareil sur une prise de courant réglementaire.   |
|                               | L'interrupteur de sécurité (20) du panneau de commande/de l'élément chauffant (19) n'est pas actionné correctement. | ▶ Vérifiez la position de l'élément chauffant/de commande (19). |

| Problème                                                  | Cause possible                              | Dépannage                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les aliments ne sont pas cuits.                           | La quantité d'aliments est trop importante. | ► Remplissez le panier à friture (6) avec des morceaux d'aliments de petite taille. Les petits morceaux cuisent plus uniformément. Ne remplissez pas trop le panier à friture (6). |
|                                                           | La température de cuisson est trop faible.  | ► Réglez le thermostat (22) sur la température requise.                                                                                                                            |
|                                                           | Le temps de cuisson est trop court.         | ► Réglez le thermostat (22) sur la température requise et augmentez le temps de cuisson.                                                                                           |
| Les aliments ne sont pas cuits uniformément.              | Les aliments sont trop serrés.              | ► Secouez le panier à friture (6) pour répartir uniformément les aliments. Avec certains aliments, le panier doit être secoué environ à la moitié du temps de cuisson.             |
| Formation de fumée importante, odeur ou goût désagréable. | L'huile de friture est avariée.             | ► Changez l'huile de friture.                                                                                                                                                      |
|                                                           | L'huile n'est pas adaptée à la friture.     | ► Changez l'huile de friture et utilisez une huile de friture appropriée.                                                                                                          |
| Les frites faites maison ne sont pas croustillantes.      | Les pommes de terre sont trop humides.      | ► Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.                                                     |
|                                                           |                                             | ► Séchez soigneusement les pommes de terre.                                                                                                                                        |
|                                                           |                                             | ► Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux.                                                                                                                              |

## 16. Caractéristiques techniques

|                                                                                                                                                                                                                   |                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Nom ou marque commerciale du fournisseur :                                                                                                                                                                        | SilverCrest®                                            |
| Adresse du fournisseur :                                                                                                                                                                                          | MEDION AG<br>Am Zehnthof 77<br>45307 Essen<br>ALLEMAGNE |
| Identifiant du modèle :                                                                                                                                                                                           | SFO 2000 A1                                             |
| Alimentation électrique :                                                                                                                                                                                         | 220–240 V~, 50/60 Hz                                    |
| Puissance :                                                                                                                                                                                                       | 2000 W                                                  |
| Classe de protection :                                                                                                                                                                                            | I                                                       |
| Volume utile de la cuve à friture (repère <b>MAX</b> ) :                                                                                                                                                          | env. 2,7 litres                                         |
| Volume utile du réservoir à huile (indicateur de niveau supérieur) :                                                                                                                                              | env. 3 litres                                           |
| Volume utile du panier à friture (repère <b>MAX</b> ) :                                                                                                                                                           | env. 1,4 litres                                         |
| Volume total du panier à friture :                                                                                                                                                                                | env. 2,1 litres                                         |
| Réglage de la température :                                                                                                                                                                                       | 130 – 190 °C                                            |
| Dimensions (L x H x P) :                                                                                                                                                                                          | env. 25 x 30,8 x 57,5 cm                                |
|  <br><small>www.tuv.com<br/>ID 111128062</small> |                                                         |

## 17. Information sur la conformité UE



L'entreprise MEDION AG déclare par la présente que le produit est conforme aux exigences suivantes de l'Union européenne :

- Directive relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive d'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

## 18. Recyclage



### EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être recyclés de manière écologique en étant soumis à un recyclage approprié.



Marquage des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros de code (b) ayant la signification suivante :

a : indication de matériau supplémentaire

b : 1–7 : plastiques/20–22 : papier et carton/80–98 : matériaux composites



### APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

Conformément à la directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil sont ainsi recyclés, ce qui évite la pollution de l'environnement et les effets néfastes sur la santé humaine.

Remettez l'appareil usagé dans un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise de collecte des déchets locale ou à la municipalité.

## **19. Garantie de la société MEDION AG (FR)**

Chère Cliente, Cher Client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. En cas de vices de ce produit, vous disposez de droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Ces droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### **19.1. Conditions de garantie**

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez conserver précieusement le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si, dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie implique de présenter dans ce délai de trois ans l'appareil défectueux et le justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi qu'une brève description par écrit du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### **19.2. 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.

### **19.3. Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés**

La période de garantie se prolonge de la durée de la perte d'usage conformément aux dispositions légales suivantes. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### **19.4. Étendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure ni aux détériorations de pièces fragiles, p. ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière



non conforme. Pour une utilisation conforme du produit, toutes les instructions énumérées dans le mode d'emploi doivent être strictement respectées. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le mode d'emploi, ou dont vous êtes avertis, doivent également être impérativement évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et d'interventions non réalisées par notre centre SAV agréé.

## 19.5. Procédure en cas de garantie

**Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :**

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence IAN 460204\_2401 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le SAV cité ci-dessous par téléphone ou via notre formulaire de contact.

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.

## 19.6. 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.

## 19.7. 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.

## **19.8. 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.

## **19.9. 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.

## **19.10. 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.

## **20. Garantie de la société MEDION AG (BE)**

Chère Cliente, Cher Client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. En cas de vices de ce produit, vous disposez de droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Ces droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### **20.1. Conditions de garantie**

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez conserver précieusement le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si, dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie implique de présenter dans ce délai de trois ans l'appareil défectueux et le justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi qu'une brève description par écrit du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### **20.2. Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés**

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

## 20.3. Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure ni aux détériorations de pièces fragiles, p. ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Pour une utilisation conforme du produit, toutes les instructions énumérées dans le mode d'emploi doivent être strictement respectées. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le mode d'emploi, ou dont vous êtes avertis, doivent également être impérativement évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et d'interventions non réalisées par notre centre SAV agréé.

## 20.4. Procédure en cas de garantie

**Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :**

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence IAN 460204\_2401 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le SAV cité ci-dessous par téléphone ou via notre formulaire de contact.

## 21. SAV



Vous pouvez télécharger cette notice d'utilisation ainsi que de nombreuses autres notices, vidéos produit et logiciels d'installation sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Scannez le code QR ci-contre pour accéder directement au site Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et saisissez la référence IAN 460204\_2401 correspondante pour consulter votre notice d'utilisation.

|           |                                                                                                                                                                                                          |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FR</b> | <b>SAV France</b><br>Hotline<br>☎ +33 1 243166030<br>🕒 Lun - Ven : 09h00 à 17h00<br>Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : <a href="http://www.medion.com/contact">www.medion.com/contact</a> |
| <b>BE</b> | <b>SAV Belgique</b><br>Hotline<br>☎ +32 2 2006198<br>🕒 Lun - Ven : 09h00 à 17h00<br>Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : <a href="http://www.medion.com/contact">www.medion.com/contact</a> |
|           | IAN 460204_2401                                                                                                                                                                                          |

## **21.1. Fournisseur/producteur/importateur**

Veuillez noter que l'adresse suivante n'est pas celle du service des retours. Contactez d'abord le service après-vente mentionné ci-dessus.

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

ALLEMAGNE

## **22. Remarques sur les marques déposées**

SilverCrest® est une marque déposée de Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Allemagne.

Tous les autres noms et produits constituent des marques ou des marques déposées de leurs propriétaires respectifs.



## Inhoudsopgave

|            |                                                            |            |
|------------|------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1.</b>  | <b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....</b>       | <b>96</b>  |
| 1.1.       | Betekenis van de symbolen .....                            | 96         |
| <b>2.</b>  | <b>Gebruiksdoel .....</b>                                  | <b>97</b>  |
| <b>3.</b>  | <b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>                      | <b>98</b>  |
| 3.1.       | Apparaat gebruiken .....                                   | 103        |
| <b>4.</b>  | <b>Inhoud van de levering .....</b>                        | <b>103</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Overzicht van onderdelen .....</b>                      | <b>104</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Vóór het eerste gebruik .....</b>                       | <b>105</b> |
| <b>7.</b>  | <b>Geschikte frituurolie .....</b>                         | <b>105</b> |
| 7.1.       | Vorming van acrylamide vermijden .....                     | 106        |
| <b>8.</b>  | <b>Frituren voorbereiden .....</b>                         | <b>107</b> |
| <b>9.</b>  | <b>Friteuse gebruiken.....</b>                             | <b>108</b> |
| <b>10.</b> | <b>Bereidingstabel .....</b>                               | <b>111</b> |
| <b>11.</b> | <b>Na het frituren.....</b>                                | <b>112</b> |
| 11.1.      | Frituurolie filteren/bewaren/afvoeren .....                | 112        |
| 11.2.      | Frituurolie afvoeren.....                                  | 113        |
| <b>12.</b> | <b>Beveiliging tegen oververhitting .....</b>              | <b>114</b> |
| <b>13.</b> | <b>Langdurig niet-gebruik en transport .....</b>           | <b>114</b> |
| <b>14.</b> | <b>Reiniging en onderhoud .....</b>                        | <b>114</b> |
| <b>15.</b> | <b>Problemen oplossen .....</b>                            | <b>117</b> |
| <b>16.</b> | <b>Technische gegevens.....</b>                            | <b>118</b> |
| <b>17.</b> | <b>EU-conformiteitsinformatie .....</b>                    | <b>119</b> |
| <b>18.</b> | <b>Afvalverwerking .....</b>                               | <b>119</b> |
| <b>19.</b> | <b>Garantie van MEDION AG .....</b>                        | <b>120</b> |
| 19.1.      | Garantiebepalingen.....                                    | 120        |
| 19.2.      | Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken ..... | 120        |
| 19.3.      | Onvang van de garantie .....                               | 120        |
| 19.4.      | Afhandeling onder garantie .....                           | 121        |
| <b>20.</b> | <b>Service .....</b>                                       | <b>121</b> |
| 20.1.      | Leverancier/producent/importeur .....                      | 122        |
| <b>21.</b> | <b>Informatie over handelsmerken.....</b>                  | <b>122</b> |

## 1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat. U hebt gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke instructies met betrekking tot veiligheid, gebruik en afvalverwerking. Lees alle bedieningsinstructies en veiligheidsvoorschriften aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product alleen zoals beschreven en uitsluitend voor de vermelde toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed. Als u het product doorgeeft aan iemand anders, overhandig hem of haar dan ook alle bijbehorende documenten.

### 1.1. Betekenis van de symbolen



#### **GEVAAR!**

Waarschuwing voor direct levensgevaar!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.



#### **VOORZICHTIG!**

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig en/of licht letsel!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die licht letsel tot gevolg kunnen hebben.



#### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die de dood of ernstig letsel tot gevolg kunnen hebben.



#### **VOORZICHTIG!**

Gevaar door hete oppervlakken!



#### **LET OP!**

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die materiële schade tot gevolg kunnen hebben.



Instructies voor montage of gebruik





## Geteste veiligheid

Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Duitse wet op de productveiligheid.



## Gebruik binnenshuis

Apparaten met dit symbool zijn alleen geschikt voor gebruik binnenshuis.



Symbool voor wisselstroom



In de EU gebruikt symbool voor de aanduiding van materialen die in contact komen met levensmiddelen, zoals verpakkingen en het oppervlak van apparaten.



Het frituurreservoir (9) heeft een antiaanbaklaag.

## 2. Gebruiksdoel

De friteuse is bedoeld voor het frituren van levensmiddelen, zoals bijv. friet, kroketten, gevogelte enz. in huishoudelijke hoeveelheden. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik zoals:

- in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere bedrijven;
- op landbouwbedrijven;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Bij professioneel gebruik of bij het gebruik voor andere doeleinden dan voor het frituren van levensmiddelen kan de fabrikant niet voor schade aansprakelijk worden gesteld.

Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan waarvoor het is bestemd, de aansprakelijkheid vervalt:

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.

- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Elke andere bediening geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan leiden tot letsel of materiële schade.

## 3. Veiligheidsvoorschriften

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – LEES DEZE AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!**

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen in de leeftijd van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder worden gebruikt, wanneer deze constant onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring, als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Het apparaat en het netsnoer moeten op afstand van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Kinderen mogen het reinigen en onderhoud door de gebruiker niet uitvoeren.
- Ernstige brandwonden door hete olie kunnen het gevolg zijn als de friteuse van een werkblad wordt getrokken.  
Laat het netsnoer (16) niet over de rand van het werkblad hangen, zodat kinderen het niet kunnen vastpakken of de gebruiker niet verstrikt raakt.
- Gebruik het apparaat niet zonder toezicht! Schakel het apparaat altijd uit als u de ruimte verlaat. Trek de stekker uit het stopcontact.
- Er is geen actie van de gebruikers nodig om het product tussen 50 en 60 Hz om te schakelen. Het product past zich zowel voor 50 alsook voor 60 Hz aan.

**WAARSCHUWING!****Gevaar voor elektrische schok!**

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen die onder spanning staan.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer (16).
- Let op dat het netsnoer (16) niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld kookplaten).
- Controleer het apparaat en het netsnoer (16) vóór ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer (16) zichtbaar beschadigd is of als het apparaat is gevallen.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet dit door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om risico's te voorkomen.
- Open nooit de behuizing (10) en steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen.
- Het apparaat stelt de vereiste ingangsstroomfrequentie automatisch in, gebruikersinteractie is niet nodig.
- Wikkel het netsnoer (16) helemaal af.

- Voorkom dat er knikken in het netsnoer (16) komen en dat het snoer ergens klem zit.
- Zorg ervoor dat niemand over het netsnoer (16) kan struikelen. Gebruik geen verlengsnoer.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelklok of een apart op afstand bedienbaar systeem, zoals een radiografisch stopcontact.
- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
  - als u het apparaat reinigt of onderhoudt;
  - als u het apparaat monteert of demonteert;
  - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
  - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
  - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
  - het onweert.
- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden gehouden en mag niet in vochtige ruimtes worden gebruikt, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben. Houd het apparaat, het netsnoer (16) en de netstekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond. Schakel het apparaat niet in als het op een natte ondergrond staat.

Als u het apparaat op houten meubelen gebruikt, moet u een beschermende onderlegger gebruiken om een beschadiging van gevoelige oppervlakken te vermijden.
- Raak het apparaat of het netsnoer (16)/de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
  - hoge luchtvochtigheid en vocht;
  - extreem hoge en lage temperaturen;
  - direct zonlicht;
  - open vuur;
  - Nabijheid van explosieve en ontbrandbare dampen.



## **VOORZICHTIG!**

### **Brandgevaar!**

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken/hete olie!

- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijvoorbeeld een kookplaat of open vuur). Als u de friteuse onder de afzuigkap van uw fornuis wilt gebruiken, zorg er dan voor dat het fornuis is uitgeschakeld.
- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van andere voorwerpen. Plaats het apparaat met name niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier enzovoort).
- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of andere voorwerpen die de vrije afvoer van de damp naar boven kunnen belemmeren.
- Dek het apparaat niet af.
- Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat nooit aanstaan als er niemand bij is.
- Giet geen olie op het hete verwarmingselement (19).



## VOORZICHTIG!

### Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door hete oppervlakken/hete olie!

De oppervlakken van het apparaat en de accessoires die kunnen worden aangeraakt, kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden.

- Beweeg de friteuse niet zolang de inhoud heet is. Olie heeft zeer veel tijd nodig om af te koelen.
- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen.
- Raak geen hete oppervlakken op het apparaat aan en houdt uw handen niet boven de dampen.
- Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met de damp.
- Raak de hete frituurmand (6) niet met de handen aan, maar gebruik het hiervoor bestemde handvat van het frituurreservoir (7).
- Kookgerei moet in een stabiele positie met de handgrepen (indien aanwezig) worden opgesteld om het morsen van de hete vloeistof te vermijden.
- Zorg er altijd voor dat de frituurmand (6) juist is ingehaakt en het deksel het apparaat volledig afsluit. Gebruik de friteuse nooit zonder dat het deksel van het apparaat (4) is geplaatst.
- Het oppervlak van het verwarmingselement (19) is na gebruik nog warm. Niet aanraken!
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u onderdelen verwijderd of het apparaat reinigt.

### 3.1. Apparaat gebruiken

- Verwarm het apparaat niet zonder inhoud. Vul de frituurmand (6) niet boven het niveau dat in de gebruiksaanwijzing is aangegeven.
- Neem hierbij ook de niveaumarkeringen binnenin het apparaat in acht: Het niveau mag **MAX** niet overschrijden en mag **MIN** niet onderschrijden. Neem hierbij ook de max. opgegeven hoeveelheid van de te frituren levensmiddelen in acht (zie "10. Bereidingstabel" op blz. 111).

## 4. Inhoud van de levering



### **GEVAAR!**

#### **Verstikkingsgevaar!**

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop wanneer de levering beschadigd of niet compleet is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Roestvrijstalen friteuse met oliereinigingsfunctie
- Beknopte gebruiksaanwijzing

## 5. Overzicht van onderdelen

### Zie afb. A

1. Filterafdekking
2. Actief koolstof geurfilter
3. Vetdampfilter
4. Deksel met kijkvenster
5. Resetschakelaar
6. Frituurmandje
7. Handvat van het frituurmandje
8. Oliepeilmarkering **MIN MAX** (niet weergegeven, in frituurreservoir)
9. Frituurreservoir
10. Behuizing
11. Draaiknop voor de oliefiltratie
12. Sluiting oliereservoir
13. Oliereservoir met afneembaar deksel
14. Olieventiel
15. Vulpeil-indicator
16. Netsnoer met netstekker
17. Kabelopbergvak (aan de achterkant, niet zichtbaar)
18. Greep aan de zijkant
19. Verwarmingselement
20. Veiligheidsschakelaar (op de rechter geleider, niet zichtbaar)
21. Gebruikscontrolelampje POWER (blauw)
22. Temperatuurregelaar
23. Temperatuurcontrolelampje READY (groen)
24. Adviezen bereidingstijd



## 6. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en haal alle stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Neem het deksel (4) aan de greep van het apparaat.
- ▶ Neem de frituurmand (6) uit het frituurreservoir (9) en reinig deze met warm water en een beetje afwasmiddel.
- ▶ Verwijder en reinig het oliereservoir met deksel (13) zoals beschreven onder "14. Reiniging en onderhoud" op blz. 114. Zet deze daarna weer terug.
- ▶ Haal het bedieningspaneel met verwarmingselement (19) eruit.
- ▶ Veeg het frituurreservoir (9) met een zachte, bevochtigde doek schoon. Droog de frituurmand (6) en het frituurreservoir (9) zorgvuldig af.
- ▶ Plaats het frituurreservoir (9) er weer in (zie **afb. B**).
- ▶ Plaats het bedieningspaneel met de beide geleiders weer in de beide uitsparingen in de behuizing (10) (zie **afb. C**). Het apparaat heeft een veiligheidsschakelaar (20) op de rechter geleider, die ervoor zorgt, dat het apparaat alleen verwarmt bij correct geplaatst bedieningspaneel.
- ▶ Haak de frituurmand (7) in de inrichting op de frituurmand (6) (zie **afb. D**):
  - Druk de beide metalen steunen samen en plaats de uiteinden in de ogen in de frituurmand (6).
  - Houd met de ene hand de frituurmand (6) vast en druk met de andere hand de frituurmandgreep (7) naar beneden, tot de metalen steunen in de lip op de rand van de frituurmand haken.

De friteuse is nu gebruiksklaar.

## 7. Geschikte frituurolie



**Gebruik in deze friteuse alleen vloeibare frituurolie!**

**Met vaste frituurvetten is de oliereinigingsfunctie niet mogelijk, en de goede werking van het apparaat kan in gevaar komen.**

| Geschikt                                                                                                                                                                                 | Niet geschikt                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pure plantenolie, zoals bijvoorbeeld geraffineerde koolzaadolie en zonnebloemolie, die tegen hoge temperaturen van minimaal 200 °C kunnen. Let evt. op de aanwijzingen op de verpakking. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantaardige olie met hoog gehalte meervoudig onverzadigde vetzuren, bijv. zonnebloemolie</li> <li>• Olijfolie</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dierlijke vetten, bijv. varkensvet, boter of rundvet</li> </ul>                                                           |



## VOORZICHTIG!

### Gevaar voor de gezondheid!

Verkeerd omgaan met frituurolie kan schade aan de gezondheid veroorzaken:

- Neem de minimale houdbaarheidsdatum op de verpakking in acht. Gebruik de frituurolie niet langer dan 6 maanden, filter de frituurolie na elk gebruik of vervang het bij frequent gebruik vaker, bijv.:
  - Bereiding van frieten: na 3-5 keer frituren vervangen
  - Bereiding van vlees/vis of kwarkbolletjes: vervanging na elk gebruik aanbevolen.
- Gebruik geen bedorven frituurolie, meng het niet met verse frituurolie.
- Meng verschillende oliesoorten niet met elkaar.
- Gebruik alleen uitdrukkelijk voor het frituren geschikte frituuoliën, geen oliemengsels. Neem de desbetreffende voorschriften van de fabrikant op de verpakking in acht.

Bedorven frituurolie herkent u aan de volgende kenmerken:

- Bruine verkleuring
- Rookontwikkeling, al bij lage temperaturen
- Schuimvorming
- Onaangename geur/smaak van de olie en de levensmiddelen.

## 7.1. Vorming van acrylamide vermijden

Door te heet frituren kunnen stoffen ontstaan die gevaarlijk zijn voor de gezondheid zoals acrylamide.

- ▶ Verwijder verbrande etensresten.
- ▶ Let op zo laag mogelijke temperaturen en korte bereidingstijden. De gerechten niet te donker frituren. Frituur verse aardappelen of andere levensmiddelen die rijk zijn aan koolhydraten zoals graanproducten bij een temperatuur van maximaal 180 °C om de ontwikkeling van het voor de gezondheid schadelijke acrylamide te vermijden.
- ▶ Bewaar aardappels niet onder 10 °C wanneer u zelf friet maakt van rauwe aardappels.
- ▶ Gebruik geen uitgekiemde aardappels of aardappels met groene plekken.

## 8. Frituren voorbereiden

- ▶ Droog vochtige levensmiddelen zorgvuldig af.
- ▶ Snij de levensmiddelen in kleine stukjes, omdat op deze manier de bereidingstijd verkort wordt en de levensmiddelen niet zoveel olie opnemen.
- ▶ Bij het frituren van aardappelen erop letten dat u ze niet te klein snijdt om de vorming van acrylamide laag te houden.
- ▶ Week de huisgemaakte frieten circa 3-4 uur en droog deze daarna zorgvuldig af voordat u deze gaat frituren.
- ▶ Bij het frituren van gepaneerde gerechten dient u erop te letten dat het paneermeel goed aan het levensmiddel plakt zodat de frituurolie niet te sterk vervuult.
- ▶ Verwijder ijsresten van diepvriesproducten en droog het product goed voor het frituren met bijvoorbeeld een theedoek, voordat u deze in de frituurmand (6) doet. De olie kan anders ongecontroleerd gaan spatten.
- ▶ Zout en kruid het frituurproduct alleen na het frituren, maar niet boven de friteuse. U ontziet hiermee de frituurolie en het apparaat.
- ▶ Voor kleinere hoeveelheden levensmiddelen is in de regel een kortere frituurtijd nodig. Grotere hoeveelheden laten de olietemperatuur zakken, de frituurtijd neemt toe en de levensmiddelen nemen meer olie op.
- ▶ Om de frituurtijd te verkorten, laat u de levensmiddelen voor het frituren ontdooien (niet aanbevolen bij vissticks. Houd altijd de informatie van de fabrikant aan).



Bestrijk de binnenkant van het kijkvenster met olie zodat zich geen condenswater vormt en het bereidingsproces kan worden gecontroleerd.

## 9. Friteuse gebruiken



### **WAARSCHUWING!**

#### **Brandgevaar!**

Olie kan uit zichzelf ontbranden.

- Olie- en vetbranden nooit met water bestrijden. Trek in geval van brand direct de stekker uit het stopcontact en verstik de vlammen met het deksel, een vochtige doek of een geschikte brandblusser.
- Vervang de olie regelmatig omdat oude olie al bij de gebruikelijke frituurtemperatuur spontaan kan ontbranden.

De apparaatsokkel is niet hittebestendig.

- Als u de friteuse onder de afzuigkap van uw fornuis wilt gebruiken, zorg er dan voor dat het fornuis is uitgeschakeld.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat verbrandingsgevaar door hete olie.

- Draag of beweeg de friteuse in geen geval zolang die nog heet is of als er zich nog hete olie in bevindt.
- Gebruik de friteuse altijd met gesloten apparaatdeksel (4).
- Als de friteuse bij bevroren levensmiddelen overschuift, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem de frituurmand (6) uit de olie.

De behuizing (10) wordt tijdens het gebruik erg heet.

- Raak geen hete oppervlakken op het apparaat aan en houdt uw handen niet boven de dampen.
- Raak de hete oppervlakken of de hete frituurmand (6) niet aan, maar pak alleen de grepen en bedieningselementen vast.



## WAARSCHUWING!

### Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door oliespatten op het hete oppervlak van het frituurreservoir (9).

- Doe de olie voorzichtig in de **KOUDE** friteuse.



## WAARSCHUWING!

### Brandgevaar! Gevaar voor letsel!

- Gebruik het apparaat niet zonder toezicht! Schakel het apparaat altijd uit als u de ruimte verlaat. Trek de stekker uit het stopcontact.



## VOORZICHTIG!

### Gevaar voor letsel!

Tijdens het gebruik kan hete damp uit de dampafvoer van het apparaat stromen. Bij het openen van het deksel (4) ontsnapt hete damp of eventueel oliespatten.

- Doe geen natte of vochtige levensmiddelen in de friteuse. Wees bijzonder aandachtig tijdens het frituren.
- Houd uw handen uit de buurt van de stoom om brandwonden te voorkomen.
- Verwijder aangebrande voedingsresten regelmatig bij het frituren. Gebruik alleen hittebestendig bestek, bijv. een grilltang of een schuimspaan.



Gebruik uitsluitend de bij de leveringsomvang behorende accessoires.

- ▶ Verwijder het deksel (4).
- ▶ Neem de frituurmand (6) uit de friteuse. Plaats deze op een schoon en vlak oppervlak.
- ▶ Doe de frituurolie in het koude frituurreservoir (9). Let er daarbij op, dat de oliepeilmarkering (8) **MAX** niet wordt overschreden en de oliepeilmarkering (8) **MIN** niet wordt onderschreden. Neem hierbij ook de max. opgegeven hoeveelheid van de te frituren levensmiddelen in acht (zie "10. Bereidingstabel" op blz. 111).
- ▶ Plaats het deksel (4) weer.
- ▶ Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.

Het bedrijfscontrolelampje **POWER** (21) brandt en geeft de netvoeding aan.

- ▶ Door rechtsom verdraaien van de temperatuurregelaar (22) stelt u de gewenste temperatuur in (max. 190 °C).
- ▶ Doe het frituurproduct in de frituurmand (6).
- ▶ Vul de frituurmand (6) niet tot boven de **MAX**-markering, anders wordt geen gelijkmatig bereidingsresultaat bereikt.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt het temperatuurcontrolelampje **READY** (23) en kunt u beginnen met het frituren.



Tijdens gebruik schakelt het temperatuurcontrolelampje **READY** (23) meerdere keren aan en uit, omdat de temperatuur thermostatisch wordt geregeld. Wanneer moet worden naverwarmd, dan gaat deze uit en wanneer de ingestelde frituurtemperatuur weer is bereikt, schakelt deze weer in.

- ▶ Haal het deksel (4) eraf.
  - ▶ Laat de frituurmand (6) voorzichtig in de frituurolie zakken (zie **afb. E**).
  - ▶ Sluit het deksel (4) om oliespatten te vermijden (zie **afb. F**).
  - ▶ Controleer de bruiningsgraad van de levensmiddelen via het kijkvenster. Open indien nodig het apparaatdeksel (4) om de bruiningsgraad van de levensmiddelen beter te kunnen controleren. Til de frituurmand (6) op, en haak de frituurmandgreep (7) aan de rand van het frituurreservoir (zie **afb. G**).
- Pak een stuk product met hittebestendig bestek, om het te proberen.

## Als de levensmiddelen nog niet helemaal gaar zijn:

- ▶ Schud evt. de frituurmand (6) om het frituurproduct gelijkmatig te verdelen en een gelijkmatig eindresultaat te krijgen.
- ▶ Ga door met het frituren.
- ▶ Laat de frituurmand (6) zakken en sluit het apparaatdeksel (4).

## 10. Bereidingstabel

De aangegeven tijden zijn richtwaarden. U kunt afhankelijk van de hoeveelheid frituurproduct of uw eigen wensen een andere tijd aanhouden.

- ▶ Neem bij kant-en-klaargerechten de aanwijzingen van de fabrikant voor de instelling van de temperatuur en bereidingstijd in acht.

| Frituurproduct                      | Temperatuur | Optimale vulling | Maximale vulling | Frituurtijd                                                         |
|-------------------------------------|-------------|------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Frietten<br>diepgevroren *          | 170 °C      | 300 g            | 600 g            | 6-10 minuten<br>resp. volgens<br>de opgave<br>van de fabri-<br>kant |
| Frietten, vers **                   | 170 °C      | 300 g            | 600 g            | 10-12 min.<br>(afhankelijk<br>van het soort<br>aardappelen)         |
| Gepaneerde sch-<br>nitzel, bevroren | 140-160 °C  | 200 g            | 400 g            | 4-7 min.                                                            |
| Kippendij                           | 190 °C      | 250 g            | 500 g            | 10-16 min.                                                          |
| Visfilet                            | 170 °C      | 250 g            | 400 g            | 3-7 min.                                                            |
| Garnalen, ont-<br>dood              | 170 °C      | 250 g            | 400 g            | 3-5 min.                                                            |

**\* Tip:** Voor een knisperend bereidingsresultaat ontdooit u de diepgevroren frieten voor het frituren. Omdat de bereidingstijd dan tot ongeveer de helft korter wordt, moet u de bereidingstoestand regelmatig controleren.

**\*\* Tip:** Gebruik vastkokende aardappelsoorten, week deze ongeveer 3-4 uur en droog daarna de frieten goed af. Frituur de frieten circa 3 minuten voor, laat deze afkoelen en frituur deze dan nogmaals 4-5 minuten.

- ▶ Houd altijd toezicht op het frituren.
- ▶ Voor een optimaal resultaat haalt u de frituurmand (6) naar boven en schudt u deze een aantal keren, met name bij levensmiddelen die over elkaar liggen. Stel een kookwekker in, om herinnert te worden aan het omschudden van het frituurproduct en om te lang frituren te voorkomen.

## 11. Na het frituren

- ▶ Neem de frituurmand (6) uit de friteuse. Schud de frituurmand (6) voorzichtig of hang deze kort aan de rand van het frituurreservoir vast om overtollige olie te laten afdrui-  
pen.
- ▶ Schud het frituurproduct in een voldoende grote, hittebestendige kom of een zeef. Om overtollige olie te verwijderen, legt u een keukenhanddoek de kom of zeef. De overtol-  
lige olie wordt opgenomen en kan met de doek worden afgevoerd.
- ▶ Plaats de frituurmand (6) op een schoon en hittebestendig oppervlak.
- ▶ Draai de temperatuurregelaar (22) linksom terug tot aan de aanslag, en het verwar-  
men wordt uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Haal de frituurmand (6) eruit.
- ▶ Laat het apparaat en de frituurolie volledig afkoelen.
- ▶ Verwijder eventueel de olie om het apparaat schoon te maken.

### 11.1. Frituurolie filteren/bewaren/afvoeren



#### WAARSCHUWING!

##### Gevaar voor beschadiging!

- Wacht altijd 3 tot 4 uur tot de olie volledig is afgekoeld, voordat deze wordt afgetapt of gefilterd. Anders kan de friteuse beschadigd raken.
  - Bij het filteren en uitnemen van het oliereservoir (13) moet het apparaat zijn uitgeschakeld.
- ▶ Filter de frituurolie elke keer na gebruik. Tot 10 keer gebruiken is mogelijk afhankelijk van de oliekwaliteit en de juiste manier van bewaren.



Gebruik frituurolie niet opnieuw, die is gebruikt voor het braden van vis of andere sterk gekruide levensmiddelen. Bepaalde vleessoorten, zoals kippen-  
vleugels, geven bij het frituren veel vloeistof af, waardoor de olie verwaterd.  
Gebruik ook deze olie niet meer.

- ▶ Zorg ervoor, dat het oliereservoir (13) leeg is en in het apparaat zit.
- ▶ Draai de draaiknop (11) in de stand **FILTER OIL**.

De frituurolie druipt door de filterzeef (9) in het frituurreservoir via een ventiel in het olie-  
reservoir (13). De filterzeef voorkomt, dat etensresten in het oliereservoir (13) terechtkomen  
(zie **afb. I**)

- ▶ Zodra de frituurolie is afgetapt, draait u de draaiknop (11) in de stand **LOCK**, wanneer  
het oliereservoir (13) in het apparaat moet worden opgeslagen.  
Wanneer het oliereservoir (13) moet worden uitgenomen, draait u de draaiknop (11) in  
de stand **UNLOCK**.



- ▶ Ga voorzichtig te werk bij het verwijderen van het oliereservoir (13) uit het apparaat. Houd het oliereservoir (13) horizontaal en pak het met beide handen vast (zie **afb. H**).

## Leegmaken van het oliereservoir

- ▶ Let op de vulpeilindicator (15) van het oliereservoir (13). Maak het oliereservoir (13) leeg, zodra de bovenste markering is bereikt.
- ▶ Schroef de sluiting van het oliereservoir (12) boven op het oliereservoir (13) eraf (zie **afb. J**).
- ▶ Vul de gefilterde frituurolie voorzichtig in bijv. een glazen fles of doe de gefilterde olie in het frituurreservoir (9). Bewaar de gefilterde frituurolie op een donkere, droge en koele plaats tot deze weer wordt gebruikt. Houd de informatie van de fabrikant aan voor wat betreft de houdbaarheid.



Draai de draaiknop (11) in de stand **UNLOCK**, voordat u olie in het frituurreservoir (9) giet.

- ▶ Vaker gebruikte, bedorven frituurolie voert u af zoals beschreven staat onder "11.2. Frituurolie afvoeren".
- ▶ Schroef de sluiting van het oliereservoir (12) weer op het oliereservoir (13) nadat u deze heeft leeggemaakt.
- ▶ Zorg ervoor, dat het deksel van het oliereservoir voor het plaatsen in het apparaat goed is afgesloten.
- ▶ Plaats het oliereservoir (13) weer in het apparaat, en draai de draaiknop (11) in de stand **LOCK**, om het oliereservoir (13) vast te zetten.

## 11.2. Frituurolie afvoeren



### WAARSCHUWING!

#### Gevaar voor lichamelijk letsel/beschadiging

- Wacht altijd 3 tot 4 uur tot de olie volledig is afgekoeld, voordat deze wordt afgetapt of gefilterd. Anders kan de friteuse beschadigd raken.
- Vul hete olie niet af in een kunststof reservoir. Gooi de nog vloeibare olie in geen geval in het toilet of een afvoer. Hard wordend vet kan de leidingen verstoppfen.
- Voer koude, bedorven olie af in een plastic zak met het huisvuil of via een inzamellocatie voor oud vet.

## 12. Beveiliging tegen oververhitting

Als u het apparaat per ongeluk inschakelt zonder dat er zich olie in bevindt, schakelt de oververhittingsbeveiliging het apparaat automatisch uit.

- ▶ Om de oververhittingsbeveiliging uit te schakelen, laat u eerst het apparaat volledig afkoelen.
- ▶ Open het apparaatdeksel (4) en verwijder de frituurmand (6).
- ▶ Til het bedieningsdeel eruit en druk de resetschakelaar (5) in de opening op het bedieningsdeel in met een passende houten prikker.

## 13. Langdurig niet-gebruik en transport

- ▶ Als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt:
  - trek de stekker (16) uit het stopcontact;
  - laat het apparaat afkoelen;
  - verwijder de olie;
  - reinig het apparaat zoals in “14. Reiniging en onderhoud” op blz. 114 beschreven en
  - bewaar het apparaat op een droge, stof- en vorstvrije plaats waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Wikkel de netkabel (16) op en berg deze op in het kabelopbergvak (17).
- ▶ Om beschadigingen van het product bij het transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

## 14. Reiniging en onderhoud

Elke keer bij het ververset van de frituurolie moeten het frituurreservoir (9), de frituurmand (6) en het apparaatdeksel (4) en het oliereservoir met deksel (13) grondig worden gereinigd. Een regelmatige reiniging van de frituse draagt bij tot een langere levensduur.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor een elektrische schok/kortsluiting door vocht**

- Dompel het bedieningsdeel met het verwarmingselement (19) nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als het toch in een vloeistof is gevallen, mag u het onder geen enkele voorwaarde aanraken. Trek eerst de stekker (16) uit het stopcontact.

Neem het apparaat in geen geval weer in gebruik. Laat het apparaat controleren door de fabrikant, de klantenservice of iemand met vergelijkbare kwalificaties.

- Trek de stekker (16) uit het stopcontact, voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Het bedieningsdeel met verwarmingselement (19), de behuizing (10) met aansluitbus voor het bedieningsdeel en de netkabel (16) mogen niet met water worden gereinigd. Gebruik een licht bevochtigde doek met een beetje afwasmiddel om de bedieningselementen schoon te maken. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de elektronica loopt.



## VOORZICHTIG!

### **Gevaar voor letsel door brandwonden!**

Het apparaat en de accessoires worden erg heet. Olie heeft zeer veel tijd nodig om af te koelen.

- Laat het apparaat vóór het schoonmaken volledig afkoelen om brandwonden te voorkomen.



## LET OP!

### **Mogelijke beschadiging van het apparaat!**

Bij onjuiste reiniging kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik in geen geval bijtende, schurende of korrelige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die azijnzuur, soda of oplosmiddelen bevatten. Hierdoor kunnen de oppervlakken of bedrukking van het apparaat beschadigd raken.
- Reinig de friteuse (bedieningsdeel met verwarmingselement (19), behuizing (10), geur- en vetdampfilter (2/3) niet in de afwasmachine.

### **Apparaatdeksel (4)**

- ▶ Reinig het apparaatdeksel (4) met een vochtige doek en evt. een beetje mild afwasmiddel en droog het daarna zorgvuldig af.

### **Behuizing (10)/bedieningsdeel met verwarmingselement (19)**

- ▶ Reinig de friteuse aan de buitenkant en het bedieningsdeel alleen met een licht vochtige, zachte doek of spons en een beetje afwasmiddel, en droog daarna zorgvuldig alle onderdelen.

## Frituurmand (6)

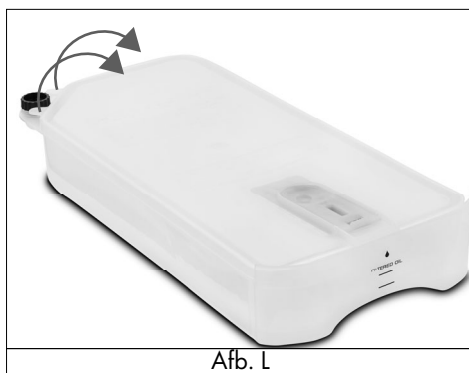
- ▶ Reinig de frituurmand (6) en de greep daarvan (7) met een afwasborstel in warm water met afwasmiddel. Evt. eerst een beetje laten inweken.
- ▶ Droog de mand zorgvuldig af.

## Frituurreservoir (9)

- ▶ Maak het frituurreservoir (9) volledig leeg.
- ▶ Veeg het frituurreservoir (9) met een absorberende vaatdoek uit.
- ▶ Verwijder de filterzeef uit het frituurreservoir (9) door deze te verdraaien. Let daarbij op de markering op de filterzeef (zie **afb. I**).
- ▶ Reinig aansluitend het frituurreservoir (9) en de filterzeef met warm water en een beetje afwasmiddel, en droog beide delen zorgvuldig af, voordat u deze weer plaatst.

## Oliereservoir met deksel (13)

- ▶ Zet de draaiknop (11) in stand **UNLOCK** en trek het oliereservoir (13) voorzichtig en recht uit het apparaat.
- ▶ Maak het oliereservoir (13) leeg via de sluiting (12) om per ongeluk morsen van de olie te vermijden (zie **afb. J**).
- ▶ Verwijder vervolgens het deksel door het aan de deksellippen (zie **afb. L**) op te tillen.



- ▶ Was het oliereservoir met deksel (13) en de sluiting (12) af met warm water en een beetje afwasmiddel.
- ▶ Naspoelen met schoon water en alle delen goed en volledig laten drogen.
- ▶ Sluit het oliereservoir zorgvuldig af met het deksel (13) door de dekselrand goed aan de zijkenen aan te drukken.
- ▶ Sluit ook de sluiting van het oliereservoir (12).
- ▶ Plaats het oliereservoir (13) weer in het apparaat en zet de draaiknop weer in de stand **LOCK**.

## Geur- en vetdampfilter (2/3)

- ▶ Verwijder de filterafdekking (1) van het filtercompartiment in het apparaatdeksel (4) (zie **afb. K**).

- ▶ Reinig het geur- en vetdampfilter (2/3) elke 3 maanden of na elke 12e keer gebruik van de friteuse in warm water met afwasmiddel. Laat het filter volledig drogen.
- ▶ Plaats de filterafdekking (1) op het filtercompartiment en druk de filterafdekking (1) aan, tot deze hoorbaar vastklikt.



Het frituurreservoir (9), de frituurmand (6), het apparaatdeksel (4) en het olie-reservoir met deksel (13) kunnen in de afwasmachine. Verwijder het geur- en vetdampfilter (2/3) voordat u het apparaatdeksel (4) in de vaatwasser plaatst.

## 15. Problemen oplossen

Het product heeft ons bedrijf zonder fouten of gebreken verlaten. Mocht u desondanks een probleem vaststellen, probeer dan eerst om dit op te lossen aan de hand van de onderstaande tabel. Als dit niet lukt, neem dan contact op met onze klantenservice.

| Probleem                                       | Mogelijke oorzaak                                                                           | Problemen oplossen                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat werkt niet.                       | De netstekker zit niet in het stopcontact.                                                  | ▶ Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.                                                                               |
|                                                | Bedienings-/verwarmingselement (19) met veiligheidsschakelaar (20) is niet juist geplaatst. | ▶ Controleer de positie van het bedienings-/verwarmingselement (19).                                                                                              |
| De gerechten zijn niet gaar.                   | Het apparaat zit te vol.                                                                    | ▶ Vul de frituurmand (6) met kleine stukken. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar. Doe de frituurmand (6) niet te vol.                                      |
|                                                | De bereidingstemperatuur is te laag.                                                        | ▶ Stel de temperatuurregelaar (22) op de gewenste temperatuur in.                                                                                                 |
|                                                | De bereidingstijd is te kort.                                                               | ▶ Stel de temperatuurregelaar (22) op de gewenste temperatuur in en frituur langer.                                                                               |
| Het gerecht is niet gelijkmatig gaar geworden. | De gerechten liggen te dicht tegen elkaar.                                                  | ▶ Schud de inhoud van frituurmand (6) om, zodat deze gelijkmatig wordt verdeeld. Sommige gerechten moeten ongeveer halverwege de bereidingstijd worden omgeschud. |

| Probleem                                        | Mogelijke oorzaak                        | Problemen oplossen                                                                                                          |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sterke rook-ontwikkeling, slechte geur of smaak | De frituurolie is bedorven               | ► Frituurolie verversen.                                                                                                    |
|                                                 | De olie is niet geschikt om te frituren. | ► Frituurolie verversen en geschikte frituurolie gebruiken.                                                                 |
| Frieten worden niet knapperig.                  | De aardappels zijn te vochtig.           | ► Hoe knapperig de friet wordt, hangt af van het water- en zetmeelgehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie. |
|                                                 |                                          | ► Droog de aardappels zorgvuldig af.                                                                                        |
|                                                 |                                          | ► Snijd de aardappels in kleinere stukken.                                                                                  |

## 16. Technische gegevens

|                                                             |                                                         |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Naam of handelsmerk van de leverancier:                     | SilverCrest®                                            |
| Adres van de leverancier:                                   | MEDION AG<br>Am Zehnthof 77<br>45307 Essen<br>DUITSLAND |
| Modelaanduiding:                                            | SFO 2000 A1                                             |
| Voeding:                                                    | 220–240 V~, 50/60 Hz                                    |
| Vermogen:                                                   | 2000 W                                                  |
| Veiligheidsklasse:                                          | I                                                       |
| Effectief volume frituurreservoir ( <b>MAX</b> -markering): | ca. 2,7 liter                                           |
| Effectief volume oliereservoir (bovenste niveaumarkering):  | ca. 3 liter                                             |
| Effectief volume frituurmand ( <b>MAX</b> -markering):      | ca. 1,4 liter                                           |
| Totaal volume frituurmand:                                  | ca. 2,1 liter                                           |
| Temperatuurcontrole:                                        | 130-190 °C                                              |
| Afmetingen (b × h × d):                                     | ca. 25 x 30,8 x 57,5 cm                                 |



www.tuv.com  
ID 1111280662

## 17. EU-conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart MEDION AG dat het product in overeenstemming is met de volgende eisen van de Europese Unie:

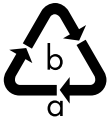
- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU

## 18. Afvalverwerking



### VERPAKKING

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn gemaakt van materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



Markering op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval met de afkortingen (a) en nummers (b) betekenen het volgende:

a: aanvullende materiaal informatie

b: 1-7: kunststoffen/20-22: papier en karton/80-98: composietmaterialen



### APPARAAT

Afgedankte apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponeerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur op een passende manier worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu en negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid worden voorkomen.

Geef het afgedankte apparaat af bij een inzamelpunt voor elektronisch afval of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst of met uw gemeente.

## **19. Garantie van MEDION AG**

Geachte klant,

u ontvangt op dit apparaat een garantie van 3 jaar vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet aangetast door onze garantie die hieronder wordt toegelicht.

### **19.1. Garantiebepalingen**

De garantieperiode begint op de aankoopdatum. Berg de kassabon daarom goed op. Deze bon heeft u nodig als aankoopbewijs.

Treedt binnen een termijn van drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout op, wordt het product door ons – naar ons inzicht – kosteloos gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt voorop dat binnen de periode van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en schriftelijk kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het opgetreden is.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

### **19.2. Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken**

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen of gerepareerde onderdelen. Beschadigingen of gebreken die eventueel al bij aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantietermijn worden kosten in rekening gebracht.

### **19.3. Onvang van de garantie**

Het apparaat is volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor aflevering nauwgezet gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of productiefouten. Deze garantie dekt geen productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en daarom als slijtageonderdelen kunnen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars, accu's of glazen onderdelen.

Deze garantie vervalt wanneer het product beschadigd, onjuist gebruikt of gerepareerd is. Voor een correct gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing vermelde instructies nauwkeurig worden nagekomen. Gebruik en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten absoluut worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor zakelijke toepassingen. Bij misbruik of onjuiste omgang, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons erkende onderhoudscentrum zijn uitgevoerd, kom de garantie te vervallen.



## 19.4. Afhandeling onder garantie

**Om een snelle verwerking van uw verzoek te kunnen garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:**

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer IAN 460204\_2401 als bewijs voor de aankoop gereed.
- De artikelnummers vindt u op het typeplaatje, gegraveerd op het product, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.
- Wanneer storingen in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst telefonisch of via ons contactformulier contact op met de hieronder vermelde onderhoudsafdeling.

## 20. Service



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze gebruiksaanwijzing en een groot aantal andere gebruiksaanwijzingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code komt u direct op de Lidl-servicepagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u via het invoeren van het artikelnummer IAN 460204\_2401 uw gebruiksaanwijzing openen.

|                    |                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>(NL)</b></p> | <p><b>Service Nederlands</b></p> <p>Hotline</p> <p>☎ +31 9002352534</p> <p>🕒 Ma. - Vr.: 09:00 - 17:00</p> <p>Maak gebruik van het contactformulier onder: <a href="http://www.medion.com/contact">www.medion.com/contact</a></p> |
| <p><b>(BE)</b></p> | <p><b>Service België</b></p> <p>Hotline</p> <p>☎ +32 2 2006198</p> <p>🕒 Ma. - Vr.: 09:00 - 17:00</p> <p>Maak gebruik van het contactformulier onder: <a href="http://www.medion.com/contact">www.medion.com/contact</a></p>      |
|                    | <p>IAN 460204_2401</p>                                                                                                                                                                                                           |

## **20.1. Leverancier/producent/importeur**

Houd er rekening mee dat het onderstaande adres geen retouradres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecentrum.

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

DUITSLAND

## **21. Informatie over handelsmerken**

SilverCrest® is een gedeponeerd handelsmerk van Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Duitsland.

Alle overige namen en producten zijn handelsmerken of gedeponeerde handelsmerken van de respectieve eigenaren.

# Índice

|            |                                                                 |            |
|------------|-----------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1.</b>  | <b>Información acerca de este manual de instrucciones .....</b> | <b>124</b> |
| 1.1.       | Explicación de los símbolos .....                               | 124        |
| <b>2.</b>  | <b>Uso conforme a lo previsto .....</b>                         | <b>125</b> |
| <b>3.</b>  | <b>Indicaciones de seguridad .....</b>                          | <b>126</b> |
| 3.1.       | Uso del aparato .....                                           | 131        |
| <b>4.</b>  | <b>Volumen de suministro .....</b>                              | <b>131</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Vista general de las piezas .....</b>                        | <b>132</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Antes del primer uso.....</b>                                | <b>133</b> |
| <b>7.</b>  | <b>Aceite de freír adecuado.....</b>                            | <b>133</b> |
| 7.1.       | Evitar la formación de acrilamida.....                          | 134        |
| <b>8.</b>  | <b>Preparación de la fritura .....</b>                          | <b>135</b> |
| <b>9.</b>  | <b>Uso de la freidora.....</b>                                  | <b>135</b> |
| <b>10.</b> | <b>Tabla de cocción .....</b>                                   | <b>138</b> |
| <b>11.</b> | <b>Una vez finalizada la fritura .....</b>                      | <b>139</b> |
| 11.1.      | Filtrado/almacenamiento/eliminación del aceite de freír.....    | 139        |
| 11.2.      | Eliminación del aceite de freír.....                            | 141        |
| <b>12.</b> | <b>Protección contra sobrecalentamiento .....</b>               | <b>141</b> |
| <b>13.</b> | <b>Periodo prolongado sin uso y transporte .....</b>            | <b>141</b> |
| <b>14.</b> | <b>Limpieza y mantenimiento.....</b>                            | <b>142</b> |
| <b>15.</b> | <b>Solución .....</b>                                           | <b>144</b> |
| <b>16.</b> | <b>Datos técnicos .....</b>                                     | <b>146</b> |
| <b>17.</b> | <b>Información de conformidad UE.....</b>                       | <b>146</b> |
| <b>18.</b> | <b>Eliminación.....</b>                                         | <b>147</b> |
| <b>19.</b> | <b>Garantía de MEDION AG .....</b>                              | <b>147</b> |
| 19.1.      | Condiciones de la garantía .....                                | 147        |
| 19.2.      | Periodo de garantía y reclamaciones por defectos .....          | 148        |
| 19.3.      | Alcance de la garantía .....                                    | 148        |
| 19.4.      | Pasos a seguir en caso de garantía .....                        | 148        |
| <b>20.</b> | <b>Atención al cliente .....</b>                                | <b>149</b> |
| 20.1.      | Proveedor/fabricante/importador .....                           | 149        |
| <b>21.</b> | <b>Indicaciones sobre marcas .....</b>                          | <b>149</b> |

## 1. Información acerca de este manual de instrucciones



Enhorabuena por la adquisición de su nuevo aparato. Con esta compra se ha decidido por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Incluye indicaciones importantes para la seguridad, el uso y la eliminación. Antes de utilizar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y seguridad. Utilice el producto únicamente según lo descrito y para los campos de aplicación indicados. Guarde bien este manual de instrucciones. En caso de que transfiera el producto a terceros, entregue también todos los documentos.

### 1.1. Explicación de los símbolos



#### ¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que conlleven la muerte o lesiones graves.



#### ¡ATENCIÓN!

Peligro por superficies calientes.



#### ¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar daños materiales.



#### ¡ADVERTENCIA!

Advertencia de posible peligro de muerte o de lesiones graves irreversibles.

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar la muerte o lesiones graves.



Indicaciones sobre el ensamblaje o el funcionamiento



#### ¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar lesiones menores o leves.



#### Seguridad probada

Los productos identificados con este símbolo cumplen los requisitos de la legislación alemana sobre la seguridad de productos.



## Uso en interiores

Los aparatos con este símbolo solo son aptos para su uso en interiores.



Símbolo de corriente alterna



Símbolo utilizado en la UE para identificar materiales en contacto con alimentos, como embalajes o superficies de aparatos.



El depósito de freír (9) tiene un revestimiento antiadherente.

## 2. Uso conforme a lo previsto

La freidora sirve para freír alimentos, p. ej., patatas fritas, croquetas, aves de corral, etc. en cantidades habituales en el hogar.

Este aparato está diseñado para uso doméstico. No es adecuado para el uso, por ejemplo:

- en cocinas para empleados ubicadas en comercios, oficinas y otros ámbitos profesionales;
- en empresas agrícolas;
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en pensiones.

En caso de uso comercial o uso para otros fines que no sean freír alimentos, el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los posibles daños.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía:

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún equipo suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.

## 3. Indicaciones de seguridad

¡INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS DETENIDAMENTE Y GUÁRDELAS PARA SU FUTURO USO!

- Este aparato no debe ser utilizado por niños de entre 0 y 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean supervisados en todo momento. Este aparato puede ser utilizado por personas con disminución de sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o por personas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o se las haya instruido en el manejo seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.
- Pueden sufrirse quemaduras graves a causa del aceite caliente al retirar la freidora de una encimera. Procure que el cable de alimentación (16) no quede suspendido por encima del borde de la encimera, donde esté al alcance de los niños o el usuario pueda enredarse con el mismo.
- ¡No utilice el aparato sin vigilancia! En caso de que salga de la estancia, apague siempre el aparato. Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente.
- No se requiere ninguna acción por parte del usuario para conmutar el producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta por sí solo tanto a 50 como a 60 Hz.

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de descarga eléctrica!**

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y accesible que se encuentre cercana al lugar de instalación. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
- Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación (16).
- Asegúrese de que el cable de alimentación (16) no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación (16).
- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación (16) presentan daños visibles o si se ha caído el aparato.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- Nunca modifique el aparato por cuenta propia, ni intente abrir o reparar ningún componente del aparato.
- Si el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato está dañado, el fabricante, su servicio posventa o una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para evitar accidentes.
- Nunca abra la carcasa (10) ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
- El aparato ajusta automáticamente la frecuencia de la corriente de entrada requerida, por lo que no es necesaria la interacción del usuario.

- Desenrolle el cable de alimentación de red (16) por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación (16).
- Asegúrese de que no se pueda tropezar con el cable de alimentación (16) y no utilice cables de prolongación.
- El aparato no debe encenderse ni apagarse con un temporizador externo o un sistema de control a distancia independiente, como un enchufe inalámbrico.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
  - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato,
  - cuando monte o desmonte el aparato;
  - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo;
  - cuando no lo vaya a utilizar más;
  - no lo esté vigilando;
  - en caso de tormenta.
- El aparato no se debe sumergir en agua ni otros líquidos, enjuagarse con agua ni utilizarse en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica. Mantenga el aparato, el cable de alimentación (16) y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca del mismo.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa. No ponga el aparato en funcionamiento sobre una superficie de apoyo mojada.

Si utiliza el aparato sobre un mueble de madera, debería utilizar una base protectora para evitar dañar las superficies delicadas.
- Nunca toque el aparato o el cable de alimentación (16)/la clavija de enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
  - una alta humedad del aire o humedad en general;



- temperaturas extremadamente altas o bajas;
- radiación solar directa;
- fuego abierto;
- proximidad a vapores explosivos y/o inflamables.



**¡ATENCIÓN!**

**¡Peligro de incendio!**

¡Existe peligro de incendio debido a superficies calientes/aceites calientes!

- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej., placas de cocina, llamas). Si desea utilizar la freidora debajo de la campana de cocina, asegúrese de que el fogón está apagado.
- Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm con otros objetos. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
- Cuando el aparato esté funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la salida del vapor hacia arriba.
- No cubra el aparato.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No vierta aceite sobre el elemento calefactor (19) caliente.



## ¡ATENCIÓN!

### ¡Peligro de lesiones!

¡Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes/aceites calientes!

Durante el funcionamiento, las superficies externas del aparato y del accesorio se pueden calentar mucho.

- No mueva la freidora mientras el contenido esté caliente. El aceite necesita mucho tiempo para enfriarse.
- No coloque el aparato en el borde de una mesa, ya que podría volcar y caerse.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato ni acerque las manos a la zona por la que sale vapor.
- No coloque la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor.
- No toque la cesta de freír (6) caliente con las manos; utilice el asa de la cesta de freír (7) prevista para tal fin.
- Los aparatos de cocción se deberían colocar en una posición estable con las asas (si disponen de ellas) para evitar que el líquido caliente se derrame.
- Preste siempre atención a que la cesta de freír (6) esté correctamente enganchada y a que la tapa cierre el aparato por completo. Nunca ponga la freidora en funcionamiento sin la tapa del aparato (4) colocada.
- La superficie del elemento calefactor (19) retiene calor residual después del uso. ¡No lo toque!
- Antes de desmontar piezas o de limpiar el aparato, espere a que se enfríe por completo.

### 3.1. Uso del aparato

- No caliente el aparato vacío. No llene la cesta de freír (6) más de lo indicado en el manual de instrucciones.
- Observe también las marcas de nivel de llenado en el interior del aparato: el nivel de llenado no debe estar por encima de la marca **MAX** ni por debajo de la marca **MIN**. Tenga en cuenta también la cantidad máx. indicada de los alimentos que se van a freír (consulte «10. Tabla de cocción» en la página 138).

## 4. Volumen de suministro



**¡PELIGRO!**

**¡Peligro de asfixia!**

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

- No almacene los materiales de embalaje utilizados al alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

Compruebe la integridad del suministro y avísenos en un plazo de 14 días después de su compra en caso de que presentara algún daño o estuviera incompleto.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- freidora de acero inoxidable con función de limpieza de aceite
- guía breve

## 5. Vista general de las piezas

### Véase fig. A

1. Cubierta del filtro
2. Filtro de olores de carbón activado
3. Filtro de vapores de grasa
4. Tapa del aparato con mirilla
5. Interruptor de reinicio
6. Cesta de freír
7. Mango de la cesta de freír
8. Marca de nivel de aceite **MIN MAX** (no representada, en el depósito de freír)
9. Depósito de freír
10. Carcasa
11. Regulador giratorio para el filtrado de aceite
12. Tapón del depósito de aceite
13. Depósito de aceite con tapa extraíble
14. Válvula de aceite
15. Indicador del nivel de llenado
16. Cable de alimentación con clavija de enchufe
17. Compartimento para cables (en la parte trasera, no representado)
18. Asa lateral
19. Elemento calefactor
20. Interruptor de seguridad (en el carril guía derecho, no representado)
21. Piloto de control de funcionamiento POWER (azul)
22. Regulador de la temperatura
23. Luz indicadora de temperatura READY (verde)
24. Recomendaciones del tiempo de cocción

## 6. Antes del primer uso

- ▶ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluidos los adhesivos y plásticos.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ Agarre la tapa del aparato (4) por el asa del aparato.
- ▶ Saque la cesta de freír (6) del depósito de freír (9) y límpiela con agua caliente y un poco de detergente.
- ▶ Retire y limpie el depósito de aceite con la tapa (13) según se describe en «14. Limpieza y mantenimiento» en la página 142. A continuación, vuelva a colocarlo.
- ▶ Extraiga el elemento de mando con el elemento calefactor (19).
- ▶ Lave el depósito de freír (9) con un paño suave húmedo. Seque cuidadosamente la cesta de freír (6) y el depósito de freír (9).
- ▶ Vuelva a instalar el depósito de freír (9) (consulte **Fig. B**).
- ▶ Vuelva a instalar el elemento de mando con los dos carriles guía en las dos ranuras de la carcasa (10) (consulte **Fig. C**). El aparato dispone de un interruptor de seguridad (20) en el carril guía derecho que hace que el aparato solo caliente si el elemento de mando está instalado correctamente.
- ▶ Encaje el asa de la cesta de freír (7) en el dispositivo de la cesta de freír (6) (consulte **Fig. D**):
  - Presione los dos puntales metálicos e introduzca los extremos en los ojales de la cesta de freír (6).
  - Sujete con una mano la cesta de freír (6) y con la otra mano presione el asa de la cesta de freír (7) hacia abajo hasta que los dos puntales metálicos encajen en la lengüeta del borde de la cesta de freír.

La freidora está lista para el uso.

## 7. Aceite de freír adecuado



**¡Utilice en esta freidora solo aceites de freír líquidos!**

**La función de limpieza de aceite no es posible con grasas para freír sólidas, y además puede verse afectada la función del aparato.**

| Adecuado                                                                                                                                                                                              | No adecuado                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aceites vegetales puros, como el aceite de colza refinado y el aceite de girasol, que pueden soportar altas temperaturas de al menos 200 °C. Observe en caso necesario las indicaciones en el envase. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceites vegetales con un alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados, p. ej., aceite de cártamo o girasol</li> <li>• Aceite de oliva</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grasas animales, p. ej., manteca de cerdo, mantequilla o sebo de vacuno</li> </ul>                                                                  |



## ¡ATENCIÓN!

### ¡Peligro para la salud!

El uso incorrecto del aceite de freír puede suponer un riesgo para la salud:

- Tenga en cuenta la fecha de caducidad en el envase.  
No utilice el aceite de freír durante más de 6 meses, filtre el aceite de freír después de cada uso o cámbielo con más frecuencia si lo utiliza a menudo, por ejemplo:
  - Preparación de patatas fritas: cambiar después de entre 3 y 5 usos
  - Preparación de carne/pescado o buñuelos dulces: se recomienda cambiar después de cada uso.
- No utilice aceite de freír estropeado ni lo mezcle con aceite de freír sin usar.
- No utilice distintas clases de aceite.
- Utilice exclusivamente aceites de freír adecuados para freír, no mezclas de aceites. Observe las indicaciones del fabricante en el envase correspondiente.

Puede reconocer el aceite de freír estropeado por las siguientes características:

- color marrón
- formación de humo a bajas temperaturas
- formación de espuma
- olor/sabor desagradable del aceite y del alimento.

## 7.1. Evitar la formación de acrilamida

En caso de freír a temperaturas muy elevadas pueden producirse sustancias nocivas como la acrilamida.

- ▶ Retire los restos de alimentos quemados.
- ▶ Asegúrese de freír a la temperatura más baja posible y durante poco tiempo. No deje que los alimentos se doren demasiado. Fría las patatas frescas u otros alimentos ricos en hidratos de carbono, como los productos elaborados con cereales, a una temperatura máxima de 180 °C para evitar la formación de acrilamida, nociva para la salud.
- ▶ No almacene las patatas a menos de 10 °C si va a preparar usted mismo las patatas fritas a partir de patatas crudas.
- ▶ No utilice patatas con raíces o con partes verdes.

## 8. Preparación de la fritura

- ▶ Seque minuciosamente los alimentos húmedos.
- ▶ Corte los alimentos en trozos pequeños, ya que así se reduce el tiempo de cocción y los alimentos no absorben tanto aceite.
- ▶ Al freír patatas, preste atención a no cortarlas demasiado pequeñas para reducir, en la medida de lo posible, la formación de acrilamida.
- ▶ Deje en remojo las patatas fritas caseras durante unas 3-4 horas y séquelas bien antes de freírlas.
- ▶ Al freír productos empanados, preste atención a que la masa de empanado esté bien pegada al alimento para que el aceite de freír no se ensucie demasiado.
- ▶ Elimine los restos de hielo de los productos congelados y séquelos antes de freírlos, p. ej. con papel de cocina, antes de introducirlos en la cesta de freír (6). De lo contrario, el aceite podría provocar salpicaduras incontroladas.
- ▶ Sazone los productos fritos después de freírlos, nunca sobre la freidora. Así no estropeará el aceite de freír ni el aparato.
- ▶ Por lo general, las cantidades más pequeñas de alimentos precisan menos tiempo de fritura. Las cantidades más grandes, a su vez, hacen que disminuya la temperatura del aceite, que se prolongue el tiempo de fritura y que los alimentos absorban más aceite.
- ▶ Para reducir el tiempo de fritura, descongele los alimentos antes de freírlos (no recomendado en barritas de pescado. Observe siempre las indicaciones del fabricante).



Unte la parte interior de la mirilla con aceite para que no se forma agua condensada y pueda controlarse el proceso de cocción.

## 9. Uso de la freidora



**¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de incendio!**

El aceite puede encenderse.

- Nunca se debe utilizar agua para extinguir aceites o grasas ardiendo. En caso de incendio, desenchufe inmediatamente el aparato y sofoque las llamas con la tapa, un paño húmedo o un extintor adecuado.
- Cambie el aceite con frecuencia, ya que, si está usado y sucio, es susceptible de combustión espontánea incluso a las temperaturas habituales para freír.

La base del aparato no es resistente al calor.

- Si desea utilizar la freidora debajo de la campana de cocina, asegúrese de que el fogón está apagado.



## ¡ATENCIÓN!

### ¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras debido al aceite caliente.

- No cargue ni mueva la freidora mientras esté caliente o contenga aceite caliente.
- Haga funcionar la freidora básicamente con la tapa del aparato cerrada (4).
- Si la freidora empieza a hacer espuma a causa de un producto muy helado, desenchúfela inmediatamente y saque la cesta de freír (6) del aceite.

La carcasa (10) se calienta mucho durante el funcionamiento.

- No toque ninguna superficie caliente del aparato ni acerque las manos a la zona por la que sale vapor.
- No toque las superficies calientes ni la cesta de freír caliente (6), sino que solo debe agarrar las asas y los elementos de mando.



## ¡ADVERTENCIA!

### ¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio a causa de las salpicaduras de aceite en la superficie caliente del depósito de freír (9).

- Vierta el aceite con cuidado en la freidora **FRÍA**.



## ¡ADVERTENCIA!

### ¡Peligro de incendio! ¡Peligro de lesiones!

- ¡No utilice el aparato sin vigilancia! En caso de que salga de la estancia, apague siempre el aparato. Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente.





## ¡ATENCIÓN!

### ¡Peligro de lesiones!

Durante el funcionamiento puede salir vapor por la salida de vapor del aparato. Al abrir la tapa del aparato (4) sale vapor caliente o, dado el caso, salpicaduras de aceite.

- No introduzca alimentos mojados ni húmedos en la freidora. Sea siempre cauteloso mientras está friendo.
- Para evitar quemaduras, no ponga las manos por donde sale vapor caliente.
- Mientras esté friendo, retire con frecuencia los restos de alimentos quemados. Utilice solo cubiertos resistentes al calor, p. ej., unas pinzas para grill o una espumadera.



Use únicamente el accesorio incluido en el volumen de suministro.

- ▶ Retire la tapa del aparato (4).
- ▶ Extraiga la cesta de freír (6) de la freidora. Deposítela sobre una superficie limpia y lisa.
- ▶ Vierta el aceite caliente en el depósito de freír frío (9). Procure que no se exceda el límite superior de la marca de nivel de aceite (8) **MAX** ni el límite inferior de la marca de nivel de aceite (8) **MIN**. Tenga en cuenta también la cantidad máx. indicada de los alimentos que se van a freír (consulte «10. Tabla de cocción» en la página 138).
- ▶ Coloque la tapa del aparato (4).
- ▶ Conecte el aparato a una toma de corriente debidamente instalada.

El piloto de control de funcionamiento **POWER** (21) se enciende y muestra el funcionamiento con cable.

- ▶ Al girar el regulador de temperatura (22) en el sentido horario, ajuste la temperatura deseada (hasta máx. 190 °C).
- ▶ Ponga los alimentos que va a freír en la cesta de freír (6).
- ▶ No llene la cesta de freír (6) por encima de la marca **MAX**, ya que de lo contrario no se conseguirá un resultado de cocción uniforme.

Una vez se ha ajustado la temperatura ajustada, se enciende el piloto de control de funcionamiento **READY** (23) y ya puede empezar a freír.



Durante el funcionamiento, el piloto de control de funcionamiento **READY** (23) se enciende y apaga varias veces, ya que la temperatura se controla termostáticamente. Si es necesario volver a calentar se apaga, y al alcanzar la temperatura de fritura ajustada se vuelve a encender.

- ▶ Saque la tapa del aparato (4).
  - ▶ Baje con cuidado la cesta de freír (6) hasta introducirla en el aceite de freír (consulte **Fig. E**).
  - ▶ Cierre la tapa del aparato (4) para evitar salpicaduras de aceite (consulta **Fig. F**).
  - ▶ Compruebe el grado de dorado de los alimentos a través de la mirilla. En caso necesario, abra la tapa del aparato (4) para poder comprobar mejor el grado de dorado de los alimentos. Eleve la cesta de freír (6) y encaje el asa de la cesta de freír (7) en el borde del depósito de freír (consulte **Fig. G**).
- Retire un trozo con un cubierto resistente al calor para probarlo.

## Si los alimentos no están listos:

- ▶ De ser necesario, agite la cesta de freír (6) para distribuir los alimentos homogéneamente y obtener un resultado final uniforme.
- ▶ Continúe con el proceso de fritura.
- ▶ Baje la cesta de freír (6) y cierre la tapa del aparato (4).

## 10. Tabla de cocción

Los tiempos indicados solo son valores orientativos. Puede variarlos según la cantidad de producto que vaya a freír o sus propios deseos.

- ▶ En el caso de platos precocinados, observe las indicaciones del fabricante acerca del ajuste de temperatura y tiempo de cocción.

| Producto                     | Temperatura | Llenado óptimo | Llenado máximo | Tiempo de fritura                             |
|------------------------------|-------------|----------------|----------------|-----------------------------------------------|
| Patatas fritas, congeladas*  | 170 °C      | 300 g          | 600 g          | 6-10 min. o según indicaciones del fabricante |
| Patatas fritas, frescas**    | 170 °C      | 300 g          | 600 g          | 10-12 min. (en función de la clase de patata) |
| Escalope rebozado, congelado | 140-160 °C  | 200 g          | 400 g          | 4-7 min.                                      |
| Muslo de pollo               | 190 °C      | 250 g          | 500 g          | 10-16 min.                                    |
| Filete de pescado            | 170 °C      | 250 g          | 400 g          | 3-7 min.                                      |
| Gambas, descongeladas        | 170 °C      | 250 g          | 400 g          | 3-5 min.                                      |

- \* **Consejo:** Para un resultado de cocción especialmente crujiente, antes de freírlas descongele las patatas fritas congeladas. Puesto que el tiempo de cocción se reduce aprox. a la mitad, vaya comprobando con frecuencia el estado de cocción.
  - \*\* **Consejo:** Utilice clases de patatas resistentes a la cocción, déjelas en remojo unas 3-4 horas y seque bien las patatas fritas. Fría las patatas aprox. 3 minutos, espere a que se enfríen y vuelva a freírlas unos 4-5 minutos.
- ▶ Vigile el proceso de cocción en todo momento.
  - ▶ Para unos resultados de cocción óptimos, retire y agite la cesta de freír (6) según sea necesario durante el tiempo de cocción, sobre todo en caso de alimentos superpuestos. Configure un reloj de cocina que le recuerde que debe redistribuir los fritos y así evitar cocinarlos en exceso.

## 11. Una vez finalizada la fritura

- ▶ Saque la cesta de freír (6) de la freidora. Agite la cesta de freír (6) con cuidado o cuélguela brevemente en el borde del depósito de freír para que se escurra el aceite sobrante.
- ▶ Vuelque la cesta en un recipiente suficientemente grande resistente al calor o en un colador. Para eliminar el excedente de aceite, cubra el recipiente/colador con papel de cocina. El papel absorbe el aceite sobrante y a continuación se puede desechar.
- ▶ Coloque la cesta de freír (6) sobre una superficie limpia resistente al calor.
- ▶ Gire el regulador de temperatura (22) en el sentido antihorario hasta el tope y el calentamiento finalizará.
- ▶ Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente.
- ▶ Saque la cesta de freír (6).
- ▶ Espere a que el aparato y el aceite de freír se hayan enfriado completamente.
- ▶ En caso necesario, retire el aceite para limpiar el aparato.

### 11.1. Filtrado/almacenamiento/eliminación del aceite de freír



#### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Peligro de daños!

- Espere siempre entre 3 y 4 horas hasta que el aceite se haya enfriado completamente antes de vaciarlo o filtrarlo. De lo contrario, podría dañarse la freidora.
  - Al filtrar y extraer el depósito de aceite (13), el aparato debe estar desconectado.
- ▶ Filtre el aceite de freír después de cada uso. Según la calidad del aceite alimentario y siempre que se guarde correctamente, puede utilizarse hasta 10 veces.



No reutilice el aceite de freír que haya utilizado para freír pescado u otros alimentos muy sazonados. Algunos tipos de carne, como las alitas de pollo, sueltan mucho líquido durante la fritura, lo que diluye el aceite. No reutilice tampoco este aceite.

- ▶ Asegúrese de que el depósito de aceite (13) esté vacío y de que se halle en el aparato.
- ▶ Gire el regulador giratorio (11) a la posición **FILTER OIL**.

El aceite de freír gotea a través del tamiz de filtrado en el depósito de freír (9) mediante una válvula en el depósito de aceite (13). El tamiz de filtrado evita que vayan a parar restos de alimentos en el depósito de aceite (13) (consulte **Fig. I**)

- ▶ En cuanto se haya filtrado el aceite de freír, gire el regulador giratorio (11) a la posición **LOCK**, si el depósito de aceite (13) debe almacenarse en el aparato. En caso de que deba sacarse el depósito de aceite (13), gire el regulador giratorio (11) a la posición **UNLOCK**.
- ▶ Proceda con cuidado al retirar el depósito de aceite (13) del aparato. Mantenga el depósito de aceite (13) en posición plana y agárrelo con las dos manos (consulte **Fig. H**).

## Vaciado del depósito de aceite

- ▶ Preste atención al indicador de nivel de llenado (15) del depósito de aceite (13). Vacíe el depósito de aceite (13) en cuanto se alcance la marca superior.
- ▶ Desenrosque el tapón del depósito superior (12) situado en la parte superior del depósito de aceite (13) (consulte **Fig. J**).
- ▶ Vierta el aceite de freír filtrado con cuidado en botellas de cristal, por ejemplo, o vierta el aceite filtrado en el depósito de freír (9). Guarde el aceite de freír filtrado en un lugar oscuro, seco y fresco hasta su reutilización. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante sobre la caducidad del aceite.



Gire el regulador giratorio (11) a la posición **UNLOCK** antes de verter aceite en el depósito de freír (9).

- ▶ En caso de aceite de freír estropeado y reutilizado, elimínelo según se describe en «11.2. Eliminación del aceite de freír».
- ▶ Vuelva a enroscar el tapón del depósito de aceite (12) en el depósito de aceite (13), una vez lo haya vaciado.
- ▶ Asegúrese de que la tapa del depósito de aceite esté bien cerrada antes de colocarlo en el aparato.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de aceite (13) en el aparato y gire el regulador giratorio (11) a la posición **LOCK** para fijar el depósito de aceite (13).

## 11.2. Eliminación del aceite de freír



### **¡ADVERTENCIA!**

### **¡Peligro de sufrir lesiones/daños!**

- Espere siempre entre 3 y 4 horas hasta que el aceite se haya enfriado completamente antes de vaciarlo o filtrarlo. De lo contrario, podría dañarse la freidora.
- No vierta aceite caliente en el depósito de plástico. En ningún caso se debe tirar el aceite líquido al inodoro o al fregadero. Al solidificarse, la grasa puede obstruir las tuberías.
- Elimine el aceite estropeado frío en una bolsa de plástico a través de la basura doméstica o un punto de recogida para grasas usadas.

## 12. Protección contra sobrecalentamiento

Si conecta el aparato por error sin que haya aceite en su interior, la protección contra sobrecalentamiento apaga el aparato automáticamente.

- ▶ Para desactivar la protección contra sobrecalentamiento, espere primero a que el aparato se haya enfriado completamente.
- ▶ Abra la tapa del aparato (4) y retire la cesta de freír (6).
- ▶ Eleve el elemento de mando para extraerlo y pulse el interruptor de reinicio (5) en el orificio del elemento de mando con una varilla de madera adecuada.

## 13. Periodo prolongado sin uso y transporte

- ▶ En caso de que no utilice el aparato durante un periodo prolongado,
  - desenchufe la clavija de enchufe (16),
  - espere a que el aparato se enfríe,
  - retire el aceite,
  - limpie el aparato según se describe en «14. Limpieza y mantenimiento» en la página 142 y
  - guarde el aparato en un lugar seco, protegido del polvo, de las heladas y de la radiación solar directa.
- ▶ Enrolle el cable de alimentación (16) y guárdelo en el compartimento para cables (17).
- ▶ Para evitar daños en el producto durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

## 14. Limpieza y mantenimiento

Cada vez que se cambia el aceite de freír deben lavarse a fondo el depósito de freír (9), la cesta de freír (6) y la tapa del aparato (4), así como el depósito de aceite con la tapa (13). La limpieza periódica de la freidora alarga su vida útil.



### ¡ADVERTENCIA!

#### **Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito por humedad**

- Nunca sumerja el elemento de mando con el elemento calefactor (19) en agua u otros líquidos. Sin embargo, en caso de que se haya caído en algún líquido, no lo toque bajo ningún concepto. Desenchufe primero la clavija de enchufe (16).

No vuelva a poner en marcha el aparato bajo ningún concepto. Encargue la revisión del aparato al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar.

- Desenchufe el aparato (16) antes de limpiarlo.
- El elemento de mando con elemento calefactor (19), la carcasa (10) con conector hembra de conexión para el elemento de mando y el cable de alimentación (16) no deben limpiarse con agua. Utilice un paño ligeramente humedecido con un poco de detergente para limpiar los elementos de mando. Procure que no penetre ningún líquido en la electrónica.



### ¡ATENCIÓN!

#### **¡Peligro de lesiones por quemaduras!**

El aparato y el accesorio se calientan mucho. El aceite necesita mucho tiempo para enfriarse.

- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo para evitar quemaduras.

**¡AVISO!****¡Posibles daños en el aparato!**

Se pueden producir daños en el aparato en caso de una limpieza inadecuada.

- No utilice en ningún caso detergentes que sean corrosivos, abrasivos o granulosos, o que contengan ácido acético, carbonato de sodio o disolventes. Estos pueden dañar las superficies o la rotulación del aparato.
- No lave la freidora (elemento de mando con elemento calefactor (19), carcasa (10), filtro de olores y vapores de grasa (2/3)) en el lavavajillas.

**Tapa del aparato (4)**

- ▶ Limpie la tapa del aparato (4) con un paño humedecido y, si es necesario, con un poco de detergente suave y séquela con cuidado.

**Carcasa (10)/elemento de mando con elemento calefactor (19)**

- ▶ Limpie únicamente el exterior de la freidora y el elemento de mando con un paño o esponja suave ligeramente humedecidos y un poco de detergente suave si es necesario, y seque las piezas con cuidado.

**Cesta de freír (6)**

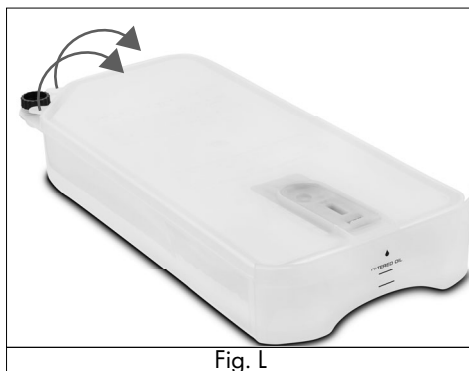
- ▶ Limpie la cesta de freír (6) y el asa de la cesta de freír (7) con un cepillo limpiavajilla en agua caliente con detergente. De ser necesario, déjelas antes en remojo.
- ▶ Séquelas minuciosamente.

**Depósito de freír (9)**

- ▶ Vacíe completamente el depósito de freír (9).
- ▶ Limpie el depósito de freír (9) con papel de cocina absorbente.
- ▶ Retire el tamiz de filtro del depósito de freír (9) mediante un giro. Al hacerlo, tenga en cuenta la marca del tamiz de filtro (consulte **Fig. I**).
- ▶ A continuación, limpie el depósito de freír (9) y el tamiz de filtro con agua caliente y un poco de detergente, y seque las dos piezas cuidadosamente antes de volver a colocarlas.

**Depósito de aceite con tapa (13)**

- ▶ Fije el interruptor giratorio (11) en la posición **UNLOCK** y extraiga el depósito de aceite (13) con cuidado y en posición recta del aparato.
- ▶ Vacíe el depósito de aceite (13) a través del tapón del depósito de aceite (12) para evitar un derrame no intencionado del aceite (consulte **Fig. J**).
- ▶ A continuación, retire la tapa elevándola por las pestañas de la misma (consulte **Fig. L**).



- ▶ Lave el depósito de aceite con la tapa (13) y el tapón del depósito de aceite (12) con agua caliente y un poco de detergente.
- ▶ Aclárelos con agua limpia y deje que todas las piezas se sequen completamente.
- ▶ Cierre el depósito de aceite con la tapa (13) con cuidado presionando bien el borde de la tapa por los lados.
- ▶ Cierre también el tapón del depósito de aceite (12).
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de aceite (13) en el aparato y fije el interruptor giratorio en la posición **LOCK**.

## Filtro de olores y de vapores de grasa (2/3)

- ▶ Retire la cubierta del filtro (1) del soporte de filtro en la tapa del aparato (4) (consulte **Fig. K**).
- ▶ Limpie el filtro de olores y de vapores de grasa (2/3) cada tres meses o después de 12 usos de la freidora con agua caliente y detergente. Espere a que el filtro se seque completamente.
- ▶ Coloque la cubierta del filtro (1) en el soporte de filtro y presione la cubierta del filtro (1) hasta que encaje de forma audible.



El depósito de freír (9), la cesta de freír (6), la tapa del aparato (4) y el depósito de aceite con tapa (13) son aptos para lavavajillas. Retire el filtro de olores y de vapores de grasa (2/3) antes de introducir la tapa del aparato (4) en el lavavajillas.

## 15. Solución

El producto ha salido de nuestra fábrica en perfecto estado. No obstante, si detecta algún problema, trate de solucionarlo primero con ayuda de la siguiente tabla. En caso de no conseguirlo, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia al cliente.



| Problema                                          | Posible causa                                                                                 | Solución                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.                           | El aparato no está enchufado a una toma de corriente.                                         | ► Conecte el aparato a una toma de corriente debidamente instalada.                                                                                                        |
|                                                   | El elemento de mando/calefactor (19) con interruptor de seguridad (20) no está bien colocado. | ► Compruebe la posición del elemento de mando/calefactor (19).                                                                                                             |
| Los alimentos no están cocidos.                   | La cantidad de llenado es demasiado grande.                                                   | ► Llene la cesta de freír (6) con trozos pequeños. Los trozos pequeños se cocinan de manera más uniforme. No llene la cesta de freír (6) en exceso.                        |
|                                                   | La temperatura de cocción es demasiado baja.                                                  | ► Ajuste el regulador de temperatura (22) a la temperatura requerida.                                                                                                      |
|                                                   | El tiempo de cocción es demasiado corto.                                                      | ► Ajuste el regulador de temperatura (22) a la temperatura requerida y fría durante más tiempo.                                                                            |
| Los alimentos no están cocidos de forma uniforme. | Los alimentos están demasiado apretados.                                                      | ► Agite la cesta de freír (6) para repartir los alimentos de manera uniforme. Algunos alimentos se deben redistribuir una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. |
| Se genera mucho humo; olor o sabor desagradable.  | El aceite de freír está estropeado                                                            | ► Cambie el aceite de freír.                                                                                                                                               |
|                                                   | El aceite no es adecuado para freír.                                                          | ► Cambie el aceite de freír y utilice aceite de freír adecuado.                                                                                                            |
| Las patatas fritas frescas no quedan crujientes   | Las patatas están demasiado húmedas.                                                          | ► Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite.                                                    |
|                                                   |                                                                                               | ► Seque bien las patatas.                                                                                                                                                  |
|                                                   |                                                                                               | ► Corte las patatas en trozos más pequeños.                                                                                                                                |

## 16. Datos técnicos

|                                                                                                                                                                                                                   |                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Nombre o marca comercial del proveedor:                                                                                                                                                                           | SilverCrest®                                           |
| Dirección del proveedor:                                                                                                                                                                                          | MEDION AG<br>Am Zehnthof 77<br>45307 Essen<br>ALEMANIA |
| Identificación del modelo:                                                                                                                                                                                        | SFO 2000 A1                                            |
| Alimentación de tensión:                                                                                                                                                                                          | 220-240 V~, 50/60 Hz                                   |
| Potencia:                                                                                                                                                                                                         | 2000 W                                                 |
| Clase de protección:                                                                                                                                                                                              | I                                                      |
| Volumen útil del depósito de freír (marca <b>MAX</b> ):                                                                                                                                                           | aprox. 2,7 litros                                      |
| Volumen útil del depósito de aceite (indicador de nivel de llenado superior):                                                                                                                                     | aprox. 3 litros                                        |
| Volumen útil de la cesta de freír (marca <b>MAX</b> ):                                                                                                                                                            | aprox. 1,4 litros                                      |
| Volumen total de la cesta de freír:                                                                                                                                                                               | aprox. 2,1 litros                                      |
| Control de la temperatura:                                                                                                                                                                                        | 130-190 °C                                             |
| Dimensiones (An × Al × P):                                                                                                                                                                                        | aprox. 25 × 30,8 × 57,5 cm                             |
|  <br><small>www.tuv.com<br/>ID 111128062</small> |                                                        |

## 17. Información de conformidad UE



Por la presente, MEDION AG declara que el producto es conforme con las siguientes normas europeas:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE de baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas

## 18. Eliminación



### EMBALAJE

El aparato se envía embalado para protegerlo de posibles daños durante el transporte. Los embalajes están hechos con materiales que pueden desecharse de forma respetuosa con el medioambiente y llevarse a un punto de reciclaje.



Identificación de materiales de embalaje para la clasificación de residuos con las abreviaturas (a) y número de código (b) con el siguiente significado:

a: información adicional sobre el material

b: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.



Solo para Francia

El símbolo «Triman» informa al consumidor de que el producto es reciclable, que está sujeto a un sistema ampliado de responsabilidad del fabricante y que en Francia se somete a una instrucción para la separación.



### APARATO

Los residuos eléctricos o electrónicos marcados con este símbolo no deben eliminarse con la basura doméstica normal.

De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, al final de su vida útil, el aparato debe llevarse a un punto de recogida de residuos adecuado.

De este modo, es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y evitar la contaminación ambiental y los efectos negativos en la salud de las personas.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Para más información, diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.

## 19. Garantía de MEDION AG

Estimado cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de la compra. En caso de darse un fallo en este producto, Ud. tiene derechos legales frente al vendedor del producto. Estos derechos legales no quedarán limitados por nuestra garantía, descrita a continuación.

### 19.1. Condiciones de la garantía

El periodo de garantía comienza en la fecha de compra. Guarde cuidadosamente el recibo de compra original. Este documento se requiere como comprobante de la compra.

Si en un periodo de tres años a partir de la fecha de compra se detectara un daño de material o de producción, el producto será reparado o sustituido gratuitamente por nosotros (la decisión de si se procede a una reparación o a una sustitución nos corresponde a

nosotros). Este servicio de garantía requiere que se nos presenten en este periodo de tres años el aparato defectuoso y el comprobante de la compra (recibo o tique), junto con una breve descripción por escrito del tipo de fallo y de cuándo se produjo.

Si el fallo está cubierto por nuestra garantía, recibirá de vuelta el producto reparado o uno nuevo. Con la reparación o la sustitución del producto no empieza un nuevo periodo de garantía.

## 19.2. Periodo de garantía y reclamaciones por defectos

El periodo de garantía no se prolongará por la prestación de garantía. Esto también es válido para las piezas reparadas o sustituidas. Los daños y defectos que pudieran existir ya en el momento de la compra deberán ser notificados inmediatamente después de haber desenvuelto el aparato. Una vez expirado el periodo de garantía las reparaciones no son gratuitas.

## 19.3. Alcance de la garantía

El aparato ha sido fabricado con esmero cumpliendo las más estrictas normas de calidad y ha sido controlado detenidamente antes de su expedición.

El servicio de garantía cubre los daños de material y de fabricación. Esta garantía no es aplicable a las partes del producto que están expuestas al desgaste normal, y por ello se pueden considerar piezas de desgaste, ni a daños en piezas frágiles, como interruptores, pilas o piezas de vidrio.

La garantía se extingue en caso de daños originados por influencias externas o de un uso o mantenimiento inadecuados. Para el uso adecuado del producto hay que tener en cuenta exactamente todas las indicaciones especificadas en el manual de instrucciones. Hay que evitar en todo caso aquellos usos y acciones que se recomienda evitar en el manual de instrucciones.

El producto se ha diseñado exclusivamente para su uso particular y no es apto para fines comerciales. La garantía perderá su validez en caso de una utilización abusiva o inapropiada, en caso de haber empleado la fuerza o en reparaciones que no hayan sido efectuadas por nuestro taller autorizado.

## 19.4. Pasos a seguir en caso de garantía

**Para asegurar una solución rápida de su caso, rogamos siga las siguientes instrucciones:**

- Para cualquier tipo de consulta, tenga a mano el recibo de compra y el número de artículo (p. ej., IAN 460204\_2401) como comprobante de compra.
- Encontrará el número de artículo en la placa de características, un grabado, en el título del manual de instrucciones (en la esquina inferior izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.
- En caso de fallos de funcionamiento u otros daños, rogamos que contacte primero con el servicio de atención al cliente indicado a continuación por teléfono o a través de nuestro formulario de contacto.

## 20. Atención al cliente



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) puede descargarse estas instrucciones, así como muchos otros manuales, vídeos del producto y software de instalación.

Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e introduciendo el número de artículo IAN 460204\_2401 podrá abrir su manual de instrucciones.

|               |                                                                                                                                                                                                             |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>ES</div> | <b>Atención al cliente España</b><br>Hotline<br>☎ +34 91 904 28 00<br>🕒 Lu - Vi: 9:00 - 17:00 h<br>Utilice el formulario de contacto en: <a href="http://www.medion.com/contact">www.medion.com/contact</a> |
|               | <div>IAN 460204_2401</div>                                                                                                                                                                                  |

### 20.1. Proveedor/fabricante/importador

Tenga en cuenta que la siguiente dirección no es una dirección para devoluciones. Póngase en contacto primero con la oficina de servicio técnico indicada arriba.

MEDION AG  
 Am Zehnthof 77  
 45307 Essen  
 ALEMANIA

## 21. Indicaciones sobre marcas

SilverCrest® es una marca registrada de Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Alemania.

El resto de nombres y productos son marcas o marcas registradas de su respectivo propietario.



## Indice

|            |                                                                       |            |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1.</b>  | <b>Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso .....</b> | <b>152</b> |
| 1.1.       | Spiegazione dei simboli .....                                         | 152        |
| <b>2.</b>  | <b>Utilizzo conforme .....</b>                                        | <b>153</b> |
| <b>3.</b>  | <b>Indicazioni di sicurezza.....</b>                                  | <b>154</b> |
| 3.1.       | Utilizzo dell'apparecchio.....                                        | 159        |
| <b>4.</b>  | <b>Contenuto della confezione .....</b>                               | <b>159</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Panoramica dei componenti .....</b>                                | <b>160</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Prima del primo utilizzo.....</b>                                  | <b>161</b> |
| <b>7.</b>  | <b>Oli adatti per friggere .....</b>                                  | <b>162</b> |
| 7.1.       | Evitare la formazione di acrilammide .....                            | 163        |
| <b>8.</b>  | <b>Preparazione alla frittura .....</b>                               | <b>163</b> |
| <b>9.</b>  | <b>Uso della friggitrice .....</b>                                    | <b>164</b> |
| <b>10.</b> | <b>Tabella dei tempi di cottura .....</b>                             | <b>167</b> |
| <b>11.</b> | <b>A fine frittura .....</b>                                          | <b>168</b> |
| 11.1.      | Filtraggio/conservazione/smaltimento dell'olio.....                   | 168        |
| 11.2.      | Smaltimento dell'olio per friggere.....                               | 169        |
| <b>12.</b> | <b>Protezione da surriscaldamento .....</b>                           | <b>170</b> |
| <b>13.</b> | <b>Inutilizzo prolungato e trasporto .....</b>                        | <b>170</b> |
| <b>14.</b> | <b>Pulizia e manutenzione .....</b>                                   | <b>171</b> |
| <b>15.</b> | <b>Risoluzione dei problemi .....</b>                                 | <b>173</b> |
| <b>16.</b> | <b>Dati tecnici.....</b>                                              | <b>175</b> |
| <b>17.</b> | <b>Informazioni sulla conformità UE .....</b>                         | <b>175</b> |
| <b>18.</b> | <b>Smaltimento.....</b>                                               | <b>176</b> |
| <b>19.</b> | <b>Garanzia di MEDION AG .....</b>                                    | <b>176</b> |
| 19.1.      | Condizioni di garanzia.....                                           | 176        |
| 19.2.      | Garanzia e diritti in materia di garanzia legale .....                | 177        |
| 19.3.      | Copertura della garanzia.....                                         | 177        |
| 19.4.      | Evasione delle richieste di riparazione in garanzia .....             | 177        |
| <b>20.</b> | <b>Servizio.....</b>                                                  | <b>178</b> |
| 20.1.      | Fornitore / Produttore / Importatore.....                             | 178        |
| <b>21.</b> | <b>Informazioni sui marchi .....</b>                                  | <b>178</b> |

## 1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Congratulazioni per l'acquisto del suo nuovo apparecchio. Il prodotto scelto è di alta qualità. Le istruzioni per l'uso sono parte integrante del prodotto. Esse contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento del prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative all'uso e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per lo scopo indicato. Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso. In caso di cessione del prodotto a terzi, insieme ad esso consegnare anche tutta la relativa documentazione.

### 1.1. Spiegazione dei simboli



#### **PERICOLO!**

Avvertenza: pericolo immediato di morte!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che causano la morte o lesioni gravi.



#### **AVVERTENZA!**

Possibile pericolo di morte e/o di lesioni gravi irreversibili!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono essere letali o causare lesioni gravi.



#### **ATTENZIONE!**

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare lesioni di lieve entità.



#### **ATTENZIONE!**

Pericolo a causa di superfici molto calde!



#### **AVVISO!**

Attenersi agli avvisi al fine di evitare danni materiali!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare danni materiali.



Indicazioni di montaggio o di funzionamento



#### **Sicurezza verificata**

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti.





## Utilizzo in ambienti chiusi

Gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo possono essere utilizzati solo in ambienti chiusi.



Simbolo della corrente alternata



Simbolo usato nell'UE per indicare materiali a contatto con gli alimenti, quali ad esempio imballaggi o superfici di apparecchi.



La camera di frittura (9) presenta un rivestimento antiaderente.

## 2. Utilizzo conforme

La friggitrice viene utilizzata per la frittura di alimenti, ad esempio patatine fritte, crocchette, carne di pollo e altro in quantitativi domestici.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico. Non è adatto, ad esempio, all'utilizzo:

- nelle cucine allestite per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in ambienti agricoli;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

In caso di uso commerciale o per scopi diversi dalla frittura di alimenti, il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro apparecchio ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le informazioni fornite in queste istruzioni per l'uso, in particolare agli avvisi di sicurezza. Qualsiasi altro uso è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

## 3. Indicazioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERLE ATTENTAMENTE E CONSERVARLE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!

- Il presente apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni. Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da un'età di 8 anni a condizione che siano costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere eseguite dai bambini.
- L'olio caldo può provocare ustioni se la friggitrice viene tirata da un piano di lavoro.  
Non lasciare che il cavo di alimentazione (16) penda sopra il bordo del piano di lavoro, in un punto in cui i bambini possono afferrarlo oppure l'utilizzatore può inciamparvi.
- Non azionare l'apparecchio quando è incustodito! Qualora si dovesse uscire dalla stanza, spegnere sempre l'apparecchio. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
- Non è necessario alcun intervento da parte dell'utilizzatore per far passare il prodotto da 50 a 60 Hz e viceversa: si adatta sia a 50 che a 60 Hz.

**AVVERTENZA!****Pericolo di scossa elettrica!**

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa elettrica deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione (16).
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione (16) non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione (16) non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione (16) presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- Non aprire mai il corpo dell'apparecchio (10) e non introdurre oggetti attraverso le fessure di aerazione.

- L'apparecchio imposta automaticamente la frequenza della corrente di ingresso richiesta, senza che sia necessario un intervento da parte dell'utente.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione (16).
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione (16).
- Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione (16) e non utilizzare prolunghe.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando separato, ad es. una presa radio.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
  - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
  - quando si monta o smonta l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
  - quando non si utilizza più l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è incustodito,
  - in caso di temporale.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto acqua corrente e non collocarlo in ambienti umidi. Pericolo di scosse elettriche. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione (16) e la spina di alimentazione lontani da lavandini, lavabi e simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per esempio vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature. Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate.

Se si usa la friggitrice su mobili di legno, si consiglia di interporre una base protettiva tra apparecchio e mobile per evitare di danneggiare superfici delicate.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo (16)/la spina di alimentazione con le mani umide o bagnate.

- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
  - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
  - temperature estremamente alte o basse,
  - raggi diretti del sole,
  - fiamme libere,
  - in prossimità di vapori esplosivi e/o infiammabili.



## **ATTENZIONE!**

### **Pericolo d'incendio!**

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde od oli bollenti!

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. piastre elettriche, fornelli). Se si vuole usare la friggitrice sotto la cappa aspirante della cucina, assicurarsi che i fornelli siano spenti.
- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali facilmente infiammabili (tende, carta ecc.).
- Non usare l'apparecchio sotto armadietti pensili oppure oggetti che potrebbero ostacolare la salita del vapore verso l'alto.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non versare olio sull'elemento riscaldante (19) caldo.



## ATTENZIONE!

### Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni causato da superfici molto calde od oli bollenti!

Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio e degli accessori accessibili all'utilizzatore possono scaldarsi notevolmente.

- Non spostare la friggitrice finché il contenuto è caldo. L'olio richiede molto tempo perché si raffreddi.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e non tenere le mani nell'apertura di fuoriuscita del vapore.
- Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore.
- Non toccare il cestello (6) caldo con le mani; usare sempre l'apposita impugnatura (7).
- Qualsiasi apparecchio per la cottura va posizionato in modo stabile afferrando le apposite maniglie (se presenti) per evitare di versare eventuale liquido caldo.
- Assicurarsi che il cestello (6) sia sempre agganciato correttamente e che il coperchio chiuda perfettamente l'apparecchio. Non usare mai la friggitrice senza il coperchio (4).
- Dopo l'utilizzo, la superficie dell'elemento riscaldante (19) risulta ancora calda. Non toccare!
- Prima di rimuovere o estrarre dei componenti o di pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare completamente.

### 3.1. Utilizzo dell'apparecchio

- Non scaldare l'apparecchio senza contenuto. Non riempire il cestello (6) più di quanto indicato nelle istruzioni per l'uso.
- Osservare gli indicatori relativi al livello di riempimento all'interno dell'apparecchio: non superare il livello **MAX** e riempire il cestello almeno fino al livello **MIN**. Rispettare anche le quantità massime indicate per gli alimenti da friggere (vedere "10. Tabella dei tempi di cottura" a pagina 167).

## 4. Contenuto della confezione



### **PERICOLO!**

#### **Pericolo di soffocamento!**

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere tutti i materiali dell'imballaggio utilizzati fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.

Verificare la completezza e l'integrità della fornitura e comunicarne l'eventuale danneggiamento o incompletezza entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Friggitrice in acciaio inox con funzione di filtraggio dell'olio
- Guida rapida

## 5. Panoramica dei componenti

### Vedere la fig. A

1. Coperchio del filtro
2. Filtro antiodori ai carboni attivi
3. Filtro antigrasso
4. Coperchio della friggitrice con finestrella
5. Interruttore reset
6. Cestello
7. Impugnatura del cestello
8. Indicatore del livello di riempimento dell'olio **MIN MAX** (non raffigurato, nella camera di frittura)
9. Camera di frittura
10. Corpo dell'apparecchio
11. Manopola di regolazione per il filtraggio dell'olio
12. Tappo del contenitore dell'olio
13. Contenitore dell'olio con coperchio rimovibile
14. Valvola
15. Indicatore del livello di riempimento
16. Cavo di alimentazione con spina
17. Vano portacavi (sul retro, non raffigurato)
18. Impugnatura laterale
19. Elemento riscaldante
20. Interruttore di sicurezza (sulla guida di destra, non raffigurato)
21. Spia di funzionamento POWER (blu)
22. Selettore della temperatura
23. Spia della temperatura READY (verde)
24. Consigli di cottura



## 6. Prima del primo utilizzo

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Afferrare il coperchio della friggitrice (4) prendendolo dall'impugnatura.
- ▶ Estrarre il cestello (6) dalla camera di frittura (9) e lavarlo con acqua calda e un po' di detergente per stoviglie.
- ▶ Rimuovere e pulire il contenitore dell'olio con coperchio (13) come descritto in "14. Pulizia e manutenzione" a pagina 171, quindi reinserirlo.
- ▶ Estrarre l'elemento di comando con l'elemento riscaldante (19).
- ▶ Pulire la camera di frittura (9) con un panno morbido e umido. Asciugare accuratamente il cestello (6) e la camera di frittura (9).
- ▶ Inserire di nuovo la camera di frittura (9) (vedere la **fig. B**).
- ▶ Reinserire l'elemento di comando con le due guide nelle due rientranze del corpo dell'apparecchio (10) (vedere la **fig. C**). L'apparecchio ha un interruttore di sicurezza (20) presente sulla guida di destra, che consente il riscaldamento dell'apparecchio solo quando l'elemento di comando è inserito correttamente.
- ▶ Agganciare il cestello (7) inserendolo nel meccanismo presente sul cestello (6) stesso (vedere la **fig. D**):
  - Premere le due stecche dell'impugnatura una contro l'altra e inserire le estremità nei fori di supporto del cestello (6).
  - Tenere saldamente con una mano il cestello (6) e premere verso il basso con l'altra mano la maniglia del cestello (7), fino a quando le due stecche metalliche si agganciano alla linguetta sul bordo del cestello.

La friggitrice è ora pronta all'uso.

## 7. Oli adatti per friggere



**Utilizzare esclusivamente oli liquidi per friggere con questa friggitrice!**

**Non è possibile utilizzare la funzione di filtraggio dell'olio con i grassi di frittura solidi in quanto il funzionamento dell'apparecchio può essere compromesso.**

| Oli adatti                                                                                                                                                                                               | Oli non adatti                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oli vegetali puri, come l'olio di colza e l'olio di girasole raffinati, che possono resistere a temperature elevate di almeno 200 °C. Osservare eventualmente le indicazioni riportate sull'imballaggio. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Oli vegetali ad alto contenuto di acidi grassi polinsaturi, ad esempio l'olio di cardo o di girasole</li><li>• Olio di oliva</li></ul> |
|                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Grassi animali, ad es. strutto, burro o sego bovino</li></ul>                                                                          |



### ATTENZIONE!

#### Pericolo per la salute!

Un uso scorretto dell'olio per friggere può causare danni alla salute:

- Osservare le indicazioni riportate sull'imballaggio relative alla data di scadenza. Non utilizzare l'olio per friggere per oltre 6 mesi, filtrare l'olio dopo ogni ciclo di frittura e cambiarlo regolarmente in caso di utilizzo frequente, ad es.:
  - Preparazione di patatine fritte: rinnovare l'olio dopo 3-5 cicli di frittura.
  - Frittura di carne/pesce o frittelle dolci: si consiglia di rinnovare l'olio dopo ogni ciclo di frittura.
- Non usare olio per friggere andato a male, non mischiarlo con olio nuovo.
- Non mescolare tipi diversi di olio.
- Usare solo oli espressamente adatti per friggere. Non mischiare vari tipi di olio. Osservare le relative indicazioni del produttore riportate sull'imballaggio.

L'olio per friggere andato a male si riconosce dalle seguenti caratteristiche:

- colore scuro
- sviluppo di fumi anche a basse temperature
- formazione di schiuma
- odore/sapore sgradevole dell'olio e degli alimenti.

## 7.1. Evitare la formazione di acrilammide

Una frittura troppo calda può produrre sostanze nocive come l'acrilammide.

- ▶ Rimuovere i resti di cibi bruciati.
- ▶ Friggere possibilmente a temperature basse e con tempi di cottura brevi. Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri. Friggere le patate fresche o altri alimenti ricchi di carboidrati, come i prodotti a base di cereali, a una temperatura massima di 180 °C per evitare che si formi l'acrilammide, una sostanza nociva per la salute.
- ▶ Non conservare le patate a una temperatura inferiore a 10 °C se si preparano personalmente patatine fritte con patate crude.
- ▶ Non preparare patate che presentano germogli o macchie verdi.

## 8. Preparazione alla frittura

- ▶ Asciugare accuratamente gli alimenti prima di friggerli.
- ▶ Tagliare gli alimenti in pezzi piccoli; in tal modo si riduce il tempo di cottura e gli alimenti non assorbiranno troppo olio.
- ▶ Quando si friggono le patate, non tagliarle troppo piccole in modo da ridurre la produzione di acrilammide.
- ▶ Lasciare a bagno le patatine fritte fatte in casa per circa 3-4 ore, quindi asciugarle accuratamente prima di friggerle.
- ▶ Per la frittura di pietanze panate, fare attenzione che la panatura aderisca bene agli alimenti in modo da non contaminare troppo l'olio di briciole.
- ▶ Rimuovere i residui di ghiaccio dai prodotti surgelati e asciugare gli alimenti prima di friggerli, ad esempio con un canovaccio, prima di inserirli nel cestello (6). In caso contrario, l'olio potrebbe schizzare in modo incontrollato.
- ▶ Salare o condire gli alimenti solo a frittura ultimata, ma non nella friggitrice in modo da non contaminare l'olio e non compromettere l'apparecchio stesso.
- ▶ Piccole quantità di cibo richiedono generalmente un tempo di frittura più breve. Quantità maggiori fanno abbassare la temperatura dell'olio, allungare il tempo di frittura e far assorbire più olio al cibo.
- ▶ Per ridurre il tempo di frittura, lasciare scongelare il cibo prima di friggerlo (non consigliato per i bastoncini di pesce. Osservare sempre le istruzioni del produttore).



Spennellare la superficie interna della finestrella con dell'olio, affinché non si formi acqua di condensa e si possa controllare la cottura.

## 9. Uso della friggitrice



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo d'incendio!**

L'olio può prendere fuoco spontaneamente.

- Pertanto, non usare mai acqua per spegnere fiamme originate da oli o grassi di cucina. In caso di incendio, scollegare immediatamente l'apparecchio e soffocare la fiamma con il coperchio, un panno umido o un estintore adatto.
- Cambiare regolarmente l'olio poiché l'olio esausto o contaminato può prendere fuoco già alle temperature di frittura normali.

La base dell'apparecchio non è resistente al calore.

- Se si vuole usare la friggitrice sotto la cappa aspirante della cucina, assicurarsi che i fornelli siano spenti.



### **ATTENZIONE!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di ustioni dovute all'olio caldo.

- Non spostare o trasportare mai la friggitrice quando è ancora calda o contiene olio caldo.
- Usare l'apparecchio sempre con il coperchio della friggitrice (4) ben chiuso.
- Se l'olio nella friggitrice dovesse ribollire eccessivamente in caso di alimenti surgelati troppo ghiacciati, staccare immediatamente la spina di alimentazione dalla presa e sollevare il cestello (6) dall'olio.

Il corpo dell'apparecchio (10) diventa molto caldo durante il funzionamento.

- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e non tenere le mani nell'apertura di fuoriuscita del vapore.
- Non toccare le superfici calde o il cestello caldo (6), ma solo le maniglie e gli elementi di comando.



## AVVERTENZA!

### Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio dovuto a schizzi d'olio sulla superficie calda della camera di frittura (9).

- Versare l'olio con cautela nella friggitrice **FREDDA**.



## AVVERTENZA!

### Pericolo d'incendio! Pericolo di lesioni!

- Non azionare l'apparecchio quando è incustodito! Qualora si dovesse uscire dalla stanza, spegnere sempre l'apparecchio. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.



## ATTENZIONE!

### Pericolo di lesioni!

Durante il funzionamento, il vapore caldo può fuoriuscire dall'uscita del vapore dell'apparecchio. Quando si apre il coperchio della friggitrice (4), possono fuoriuscire vapori caldi o schizzi d'olio.

- Non inserire alimenti bagnati o umidi nella friggitrice. Si raccomanda sempre la massima cautela durante la frittura.
- Per evitare ustioni, non toccare il vapore caldo.
- Rimuovere regolarmente i residui di cibo bruciato durante la frittura. Usare solo posate resistenti al calore, ad esempio pinze da barbecue o la schiumarola.



Usare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.

- ▶ Rimuovere il coperchio della friggitrice (4).
- ▶ Estrarre il cestello (6) dalla friggitrice. Posizionarlo su una superficie pulita e piana.

- ▶ Versare l'olio nella camera di frittura fredda (9). Prestare attenzione a non superare l'indicatore del livello di riempimento dell'olio (8) **MAX** e a non riempire al di sotto dell'indicatore del livello di riempimento dell'olio (8) **MIN**. Rispettare anche le quantità massime indicate per gli alimenti da friggere (vedere "10. Tabella dei tempi di cottura" a pagina 167).
- ▶ Riposizionare il coperchio della friggitrice (4).
- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa elettrica installata a regola d'arte.

La spia di funzionamento **POWER** (21) si accende e mostra che l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica.

- ▶ Ruotare il selettore della temperatura (22) in senso orario per impostare la temperatura desiderata (fino a un massimo di 190 °C).
- ▶ Inserire gli alimenti da friggere nel cestello (6).
- ▶ Riempire il cestello (6) non oltre l'indicatore **MAX**, altrimenti il risultato sarà una cottura non uniforme degli alimenti.

Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, la spia della temperatura **READY** (23) si accende ed è possibile iniziare a friggere.



Durante il funzionamento, la spia della temperatura **READY** (23) si accende e si spegne più volte in quanto la temperatura è controllata termostaticamente: se l'olio deve essere riscaldato, si spegne; se viene raggiunta la temperatura di frittura impostata, si riaccende.

- ▶ Rimuovere il coperchio della friggitrice (4).
- ▶ Abbassare il cestello (6) con delicatezza per farlo immergere nell'olio per friggere (vedere la **fig. E**).
- ▶ Chiudere il coperchio della friggitrice (4) per evitare gli spruzzi d'olio (vedere la **fig. F**).
- ▶ Controllare il grado di doratura del cibo attraverso la finestrella. Se necessario, aprire il coperchio della friggitrice (4) per controllare il grado di doratura degli alimenti. Sollevare il cestello (6) e agganciare la maniglia del cestello (7) al bordo della camera di frittura (vedere la **fig. G**).

Rimuovere un pezzo di cibo con una posata resistente al calore per assaggiarlo.

## Se gli alimenti non sono ancora ben cotti:

- ▶ Agitare il cestello (6) per ridistribuire gli alimenti e ottenere una cottura finale uniforme.
- ▶ Prolungare il ciclo di frittura.
- ▶ Abbassare il cestello (6) nell'olio e chiudere il coperchio della friggitrice (4).

## 10. Tabella dei tempi di cottura

I tempi di cottura riportati sono valori indicativi. Possono variare a seconda della quantità, del tipo di alimento o dei propri gusti.

- ▶ Per i piatti pronti osservare le indicazioni del produttore per quanto riguarda le impostazioni di temperatura e del tempo di cottura.

| Alimento                     | Temperatura | Quantità ottimale | Quantità massima | Tempo di cottura                                         |
|------------------------------|-------------|-------------------|------------------|----------------------------------------------------------|
| Patatine fritte, surgelate * | 170 °C      | 300 g             | 600 g            | 6-10 minuti oppure secondo le indicazioni del produttore |
| Patatine fritte, fresche **  | 170 °C      | 300 g             | 600 g            | 10-12 minuti (in base alla varietà di patata)            |
| Cotoletta panata, surgelata  | 140-160 °C  | 200 g             | 400 g            | 4-7 minuti                                               |
| Coscia di pollo              | 190 °C      | 250 g             | 500 g            | 10-16 minuti                                             |
| Filetto di pesce             | 170 °C      | 250 g             | 400 g            | 3-7 minuti                                               |
| Gamberetti, scongelati       | 170 °C      | 250 g             | 400 g            | 3-5 minuti                                               |

**\* Consiglio:** Per ottenere un risultato di cottura particolarmente croccante, scongelare le patatine surgelate prima di friggerle. Poiché il tempo di cottura si riduce di circa la metà, controllarne regolarmente lo stato di cottura.

**\*\* Consiglio:** Utilizzare patate che rimangono compatte dopo la cottura, metterle a bagno per circa 3-4 ore e asciugare bene le patatine. Pre-friggere le patatine per circa 3 minuti, lasciarle raffreddare e friggerle nuovamente per altri 4-5 minuti.

- ▶ Supervisionare sempre il processo di cottura.
- ▶ Per risultati ottimali, estrarre e scuotere il cestello (6) al bisogno durante il ciclo di cottura, soprattutto in caso di cibi che tendono a sovrapporsi. Impostare una sveglia da cucina per ricordarsi di ridistribuire il cibo ed evitare di cuocerlo in maniera eccessiva.

## 11. A fine frittura

- ▶ Sollevare il cestello (6) ed estrarlo dalla friggitrice. Agitare delicatamente il cestello (6) oppure agganciarlo per poco sul bordo della camera di frittura per far sgocciolare l'olio in eccesso.
- ▶ Versare gli alimenti fritti in un recipiente o un colino sufficientemente grandi e resistenti al calore. Per assorbire l'olio in eccesso, coprire il recipiente/colino con un canovaccio, che poi verrà gettato via.
- ▶ Posizionare il cestello (6) su una superficie pulita e resistente al calore.
- ▶ Ruotare il selettore della temperatura (22) in senso antiorario fino all'arresto per interrompere il riscaldamento.
- ▶ Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
- ▶ Estrarre il cestello (6).
- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e l'olio.
- ▶ Rimuovere l'eventuale olio rimasto per poter procedere alla pulizia dell'apparecchio.

### 11.1. Filtraggio/conservazione/smaltimento dell'olio



#### AVVERTENZA!

#### Pericolo di danni!

- Attendere sempre 3 o 4 ore fino al completo raffreddamento dell'olio prima di farlo defluire o filtrarlo. In caso contrario, la friggitrice potrebbe danneggiarsi.
  - L'apparecchio deve essere spento durante le operazioni di filtraggio e rimozione del contenitore dell'olio (13).
- ▶ Filtrare l'olio dopo ogni utilizzo. A seconda della qualità e della sua corretta conservazione, l'olio da cucina può essere utilizzato fino a 10 volte.



Non riutilizzare l'olio usato per la cottura di pesce o di altri alimenti molto saporiti. Alcuni tipi di carne, come le alette di pollo, durante la frittura rilasciano molto liquido, che annacqua l'olio. Non riutilizzare questo olio.

- ▶ Assicurarsi che il contenitore dell'olio (13) sia vuoto e che sia inserito nell'apparecchio.
  - ▶ Ruotare la manopola di regolazione (11) sulla posizione **FILTER OIL**.
- L'olio per friggere gocciola nella camera di frittura (9) attraverso il filtro per poi passare nel contenitore dell'olio (13) tramite una valvola. Il filtro impedisce che i resti di cibo finiscano nel contenitore dell'olio (13) (vedere la **fig. 1**)
- ▶ Non appena l'olio per friggere sarà fuoriuscito completamente, ruotare la manopola di regolazione (11) sulla posizione **LOCK**, quando il contenitore dell'olio (13) deve essere conservato all'interno dell'apparecchio.
- Una volta rimosso il contenitore dell'olio (13), ruotare la manopola di regolazione (11) sulla posizione **UNLOCK**.



- ▶ Procedere con cautela quando si rimuove il contenitore dell'olio (13) dall'apparecchio. Tenere il contenitore dell'olio (13) in piano e afferrarlo con entrambe le mani (vedere la **fig. H**).

## Svuotamento del contenitore dell'olio

- ▶ Prestare attenzione all'indicatore del livello di riempimento (15) del contenitore dell'olio (13). Svuotare il contenitore dell'olio (13) non appena viene raggiunto l'indicatore superiore.
- ▶ Svitare il tappo del contenitore dell'olio (12) superiore sul contenitore dell'olio (13) (vedere la **fig. J**).
- ▶ Versare con attenzione l'olio per friggere filtrato, ad esempio in bottiglie di vetro, oppure nella camera di frittura (9). Conservare l'olio per friggere in un luogo buio, asciutto e fresco fino all'utilizzo successivo. Prestare attenzione alle istruzioni del produttore relative alla durata di conservazione dell'olio.



Ruotare la manopola di regolazione (11) sulla posizione **UNLOCK**, prima di versare l'olio nella camera di frittura (9).

- ▶ L'olio per friggere utilizzato più volte e andato a male può essere smaltito come descritto in "11.2. Smaltimento dell'olio per friggere".
- ▶ Riavvitare il tappo del contenitore dell'olio (12) sul contenitore dell'olio (13) dopo averlo svuotato.
- ▶ Assicurarsi che il coperchio del contenitore dell'olio sia ben chiuso prima di inserirlo nell'apparecchio.
- ▶ Riposizionare il contenitore dell'olio (13) all'interno dell'apparecchio e ruotare la manopola di regolazione (11) sulla posizione **LOCK** per fissare il contenitore dell'olio (13).

## 11.2. Smaltimento dell'olio per friggere



### AVVERTENZA!

#### Pericolo di lesioni/danni!

- Attendere sempre 3 o 4 ore fino al completo raffreddamento dell'olio prima di farlo defluire o filtrarlo. In caso contrario, la friggitrice potrebbe danneggiarsi.
- Non versare l'olio caldo in contenitori di plastica. Non versare mai l'olio ancora liquido nel water o nel lavandino. I tubi di scarico potrebbero otturarsi quando l'olio si solidifica.
- Smaltire l'olio freddo e andato a male in un sacchetto di plastica insieme ai rifiuti domestici o presso un punto di raccolta per oli esausti.

## **12. Protezione da surriscaldamento**

Se si accende l'apparecchio involontariamente senza che contenga olio per friggere, la protezione da surriscaldamento spegnerà automaticamente l'apparecchio.

- ▶ Per disattivare la protezione da surriscaldamento, lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- ▶ Aprire il coperchio della friggitrice (4) e rimuovere il cestello (6).
- ▶ Sollevare l'elemento di comando e premere l'interruttore di reset (5) nell'apertura dell'elemento di comando con un bastoncino di legno adatto.

## **13. Inutilizzo prolungato e trasporto**

- ▶ Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un tempo prolungato:
  - staccare la spina di alimentazione (16),
  - lasciare raffreddare l'apparecchio,
  - rimuovere l'olio,
  - pulire l'apparecchio come descritto in "14. Pulizia e manutenzione" a pagina 171 e
  - conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dalla polvere, dal gelo e dai raggi diretti del sole.
- ▶ Avvolgere il cavo di alimentazione (16) e riporlo nel vano portacavi (17).
- ▶ Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

## 14. Pulizia e manutenzione

A ogni cambio dell'olio è necessario lavare accuratamente la camera di frittura (9), il cestello (6) e il coperchio della friggitrice (4) nonché il contenitore dell'olio con coperchio (13). Pulire regolarmente la friggitrice contribuisce a prolungare la durata di vita dell'apparecchio.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito a causa di umidità**

- Non immergere mai nell'acqua o in altri tipi di liquido l'elemento di comando con l'elemento riscaldante (19). Qualora fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina di alimentazione (16) dalla presa.  
Non rimettere in funzione l'apparecchio in nessun caso. Fare controllare l'apparecchio dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato.
- Staccare la spina di alimentazione (16) prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio.
- L'elemento di comando con l'elemento riscaldante (19), il corpo dell'apparecchio (10) con la presa di collegamento per l'elemento di comando nonché il cavo di alimentazione (16) non devono essere puliti con acqua. Per la pulizia degli elementi di comando, utilizzare esclusivamente un panno leggermente umido con un po' di detergente per stoviglie. Assicurarsi che nessun liquido penetri nei componenti elettronici.



### **ATTENZIONE!**

#### **Pericolo di ustioni!**

L'apparecchio e gli accessori diventano molto caldi. L'olio richiede molto tempo perché si raffreddi.

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo per evitare ustioni.



## AVVISO!

### Possibili danni all'apparecchio!

Possibili danni all'apparecchio in caso di operazioni di pulizia improprie.

- Non utilizzare in alcun caso detergenti corrosivi, abrasivi o granulosi, a base di acido acetico, soda o solventi, in quanto possono danneggiare le superfici o le scritte sull'apparecchio.
- Non lavare in lavastoviglie la friggitrice (elemento di comando con l'elemento riscaldante (19), il corpo dell'apparecchio (10), il filtro antiodori e il filtro antigrasso (2/3)).

### Coperchio della friggitrice (4)

- ▶ Pulire il coperchio della friggitrice (4) con un panno umido ed eventualmente un po' di detersivo per stoviglie delicato e asciugarlo con cura.

### Corpo dell'apparecchio (10)/ elemento di comando con l'elemento riscaldante (19)

- ▶ Pulire l'esterno della friggitrice e l'elemento di comando solo con un panno o una spugna morbida leggermente umidi e un po' di detergente neutro, se necessario, e asciugare con cura le parti.

### Cestello (6)

- ▶ Pulire il cestello (6) e l'impugnatura del cestello (7) con una spazzola per stoviglie utilizzando acqua calda e detergente per stoviglie. Se necessario, lasciarlo brevemente in ammollo.
- ▶ Asciugarlo con cura.

### Camera di frittura (9)

- ▶ Svuotare completamente la camera di frittura (9).
- ▶ Pulire la camera di frittura (9) con un canovaccio assorbente.
- ▶ Rimuovere il filtro dalla camera di frittura (9) ruotandolo. Prestare attenzione agli indicatori presenti sul filtro (vedere la **fig. I**).
- ▶ Pulire quindi la camera di frittura (9) e il filtro con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie, poi asciugare accuratamente entrambe le parti prima di rimetterle a posto.

### Contentitore dell'olio con coperchio (13)

- ▶ Posizionare l'interruttore girevole (11) su **UNLOCK** ed estrarre con cautela il contenitore dell'olio (13) direttamente dall'apparecchio.

- ▶ Svuotare il contenitore dell'olio (13) tramite il tappo del contenitore dell'olio (12) per evitare di versare accidentalmente l'olio (vedere la **fig. J**).
- ▶ Quindi rimuovere il coperchio tirandolo per le linguette (vedere la **fig. L**).

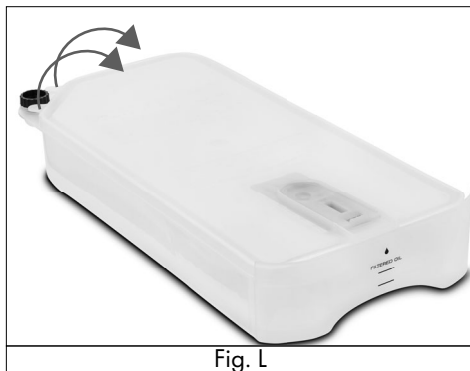


Fig. L

- ▶ Sciacquare il contenitore dell'olio con coperchio (13) e il tappo del contenitore dell'olio (12) utilizzando acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie.
- ▶ Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare completamente tutte le parti.
- ▶ Chiudere con cura il contenitore dell'olio con coperchio (13), premendo con forza il bordo del coperchio sui lati.
- ▶ Chiudere anche il tappo del contenitore dell'olio (12).
- ▶ Reinserire il contenitore dell'olio (13) nell'apparecchio e posizionare l'interruttore girevole su **LOCK**.

## Filtro antiodori e filtro antigrasso (2/3)

- ▶ Rimuovere il coperchio del filtro (1) dal vano del filtro presente nel coperchio della friggitrice (4) (vedere la **fig. K**).
- ▶ Lavare il filtro antiodori e il filtro antigrasso (2/3) ogni tre mesi o dopo ogni 12 utilizzi con acqua calda e detergente per stoviglie. Lasciare asciugare completamente i filtri.
- ▶ Inserire il coperchio del filtro (1) sul vano del filtro e premere il coperchio del filtro (1) finché non scatta in posizione con un clic.



La camera di frittura (9), il cestello (6), il coperchio della friggitrice (4) nonché il contenitore dell'olio con coperchio (13) possono essere lavati in lavastoviglie. Rimuovere il filtro antiodori e il filtro antigrasso (2/3) prima di mettere il coperchio (4) in lavastoviglie.

## 15. Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione il prodotto è in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzitutto a risolverlo con l'ausilio della tabella seguente. Qualora tale tentativo risultasse infruttuoso, contattare il nostro servizio clienti.

| Problema                                                  | Possibile causa                                                                                                  | Risoluzione dei problemi                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non funziona.                               | La spina di alimentazione non è collegata a una presa elettrica.                                                 | ► Collegare l'apparecchio a una presa elettrica installata a regola d'arte.                                                                         |
|                                                           | L'elemento di comando/elemento riscaldante (19) con interruttore di sicurezza (20) non è inserito correttamente. | ► Controllare la posizione dell'elemento di comando/elemento riscaldante (19).                                                                      |
| Gli alimenti non sono cotti.                              | La quantità di alimenti posizionata all'interno è eccessiva.                                                     | ► Riempire il cestello (6) con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono in maniera più uniforme. Non riempire eccessivamente il cestello (6). |
|                                                           | La temperatura di cottura è troppo bassa.                                                                        | ► Impostare la temperatura desiderata ruotando il selettore della temperatura (22).                                                                 |
|                                                           | Il tempo di cottura è troppo breve.                                                                              | ► Impostare la temperatura necessaria ruotando il selettore della temperatura (22) e prolungare la frittura.                                        |
| Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.          | Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.                                                                 | ► Agitare il cestello (6) per distribuire gli alimenti in maniera uniforme. Alcuni alimenti devono essere ridistribuiti circa a metà cottura.       |
| Forte sviluppo di fumo, odore o sapore sgradevoli.        | L'olio per friggere è andato a male.                                                                             | ► Cambiare l'olio per friggere.                                                                                                                     |
|                                                           | L'olio non è adatto per la frittura.                                                                             | ► Cambiare l'olio per friggere e utilizzare un olio adatto.                                                                                         |
| Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti. | Le patate sono troppo umide.                                                                                     | ► La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e di amido della varietà di patate e dalla quantità di olio utilizzato.                            |
|                                                           |                                                                                                                  | ► Asciugare bene le patate.                                                                                                                         |
|                                                           |                                                                                                                  | ► Tagliare le patate in pezzi più piccoli.                                                                                                          |

## 16. Dati tecnici

|                                                                                             |                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Nome o marchio commerciale del fornitore:                                                   | SilverCrest®                                           |
| Indirizzo del fornitore:                                                                    | MEDION AG<br>Am Zehnthof 77<br>45307 Essen<br>GERMANIA |
| Modello:                                                                                    | SFO 2000 A1                                            |
| Alimentazione di tensione:                                                                  | 220–240 V~, 50/60 Hz                                   |
| Potenza:                                                                                    | 2000 W                                                 |
| Classe di protezione:                                                                       | I                                                      |
| Capacità utile della camera di frittura (indicatore <b>MAX</b> ):                           | ca. 2,7 litri                                          |
| Capacità utile del contenitore dell'olio (indicatore del livello di riempimento superiore): | ca. 3 litri                                            |
| Capacità utile del cestello (indicatore <b>MAX</b> ):                                       | ca. 1,4 litri                                          |
| Capacità complessiva del cestello:                                                          | ca. 2,1 litri                                          |
| Controllo della temperatura:                                                                | 130–190 °C                                             |
| Dimensioni (L × A × P):                                                                     | ca. 25 x 30,8 x 57,5 cm                                |



www.tuv.com  
ID 1111280662



## 17. Informazioni sulla conformità UE



MEDION AG dichiara che il prodotto è conforme ai seguenti requisiti dell'Unione europea:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

## 18. Smaltimento



### IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti con abbreviazioni (a) e codici numerici (b) con il seguente significato:

a: indicazione aggiuntiva dei materiali

b: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi



Solo per la Francia

Il simbolo "Triman" informa il consumatore che il prodotto è riciclabile e soggetto a un sistema esteso di responsabilità del produttore e a disposizioni di smistamento applicabili in Francia.



### APPARECCHIO

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo riportato qui a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati, riducendo l'impatto ambientale e gli effetti negativi sulla salute umana.

Consegnare l'apparecchio dismesso a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

## 19. Garanzia di MEDION AG

Gentile cliente,

il presente apparecchio è coperto da una garanzia di 3 anni a partire dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto Le vengono riconosciuti tutti i diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti legali non si limitano alla nostra garanzia esposta di seguito.

### 19.1. Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare con cura lo scontrino fiscale originale, in quanto verrà richiesto come prova di acquisto.

Qualora, entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto, Lei dovesse riscontrare un difetto del materiale o di fabbricazione, noi provvederemo, gratuitamente e a nostra discrezione, alla riparazione o alla sostituzione del prodotto. Requisiti per l'esercizio di



questa garanzia entro il periodo di tre anni sono la presentazione dell'apparecchio difettoso e della prova di acquisto insieme ad una breve descrizione scritta del difetto con indicazione delle circostanze in cui si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, Le verrà restituito il prodotto riparato o Le verrà consegnato un prodotto nuovo. Alla riparazione o sostituzione del prodotto non è legato l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

## 19.2. Garanzia e diritti in materia di garanzia legale

La durata della garanzia non può essere prolungata. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. Eventuali danni e difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione. Una volta decorso il periodo di garanzia, eventuali riparazioni necessarie saranno a pagamento.

## 19.3. Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato fabbricato secondo rigorosi criteri di qualità e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia copre i difetti del materiale o di fabbricazione. Tale garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che pertanto possono essere considerati materiali di consumo o danni a parti fragili come interruttori, batterie o parti in vetro.

La presente garanzia decade se il prodotto è danneggiato o in caso di utilizzo o manutenzione impropri. Per garantire il corretto uso del prodotto è necessario osservare scrupolosamente tutte le istruzioni riportate nel manuale. Evitare assolutamente usi e azioni sconsigliati nel manuale o per cui è presente un avvertimento.

Il prodotto è destinato solo per uso privato e non per uso commerciale. In caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata, la garanzia decade.

## 19.4. Evasione delle richieste di riparazione in garanzia

**Per garantire un'elaborazione rapida della Sua richiesta, La preghiamo di attenersi alle seguenti istruzioni:**

- Per tutte le richieste tenga a portata di mano lo scontrino fiscale e il codice articolo IAN 460204\_2401 come prova di acquisto.
- Il codice articolo è riportato sulla targhetta, sull'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o come adesivo sul retro o sul fondo del prodotto.
- In caso di malfunzionamento o altri difetti contatti per prima cosa, telefonicamente o tramite il nostro modulo di contatto, il servizio di assistenza indicato di seguito.

## 20. Servizio



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

Questo codice QR conduce direttamente alla pagina di assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), dove si possono aprire le istruzioni per l'uso inserendo il numero di articolo IAN 460204\_2401.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Assistenza in Italia</b><br>Hotline<br>☎ +39 02 36000340<br>🕒 Lun. - Ven.: 9:00 - 17:00<br>Utilizzare il modulo di contatto sottostante: <a href="http://www.medion.com/contact">www.medion.com/contact</a> |
|                                                                                   | <div data-bbox="204 683 470 722">IAN 460204_2401</div>                                                                                                                                                         |

### 20.1. Fornitore / Produttore / Importatore

L'indirizzo riportato di seguito non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contatti il centro di assistenza indicato sopra.

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

GERMANIA

## 21. Informazioni sui marchi

SilverCrest® è un marchio registrato di Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Germania.

Tutti gli altri nomi e prodotti sono marchi o marchi registrati dei rispettivi proprietari.



# MEDION AG

Am Zehnthof 77  
45307 Essen  
GERMANY

Model no.: SFO 2000 A1

Version: V1.0

Part 1/2

Prodotto in Cina

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Estado de las informaciones · Versione delle informazioni:

Update: 08/2024 · Ident.-No.: 5007 5750-11992-48/2024-8



IAN 460204\_2401

8

