

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14296-CH
Version: 03/2026

IAN 516662_2510





MINI-FRITTEUSE SFM 840 B2

(DE) (AT) (BE) (CH)

MINI-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(FR) (CH)

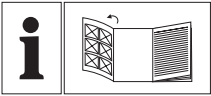
MINI-FRITEUSE

Manuel d'utilisation

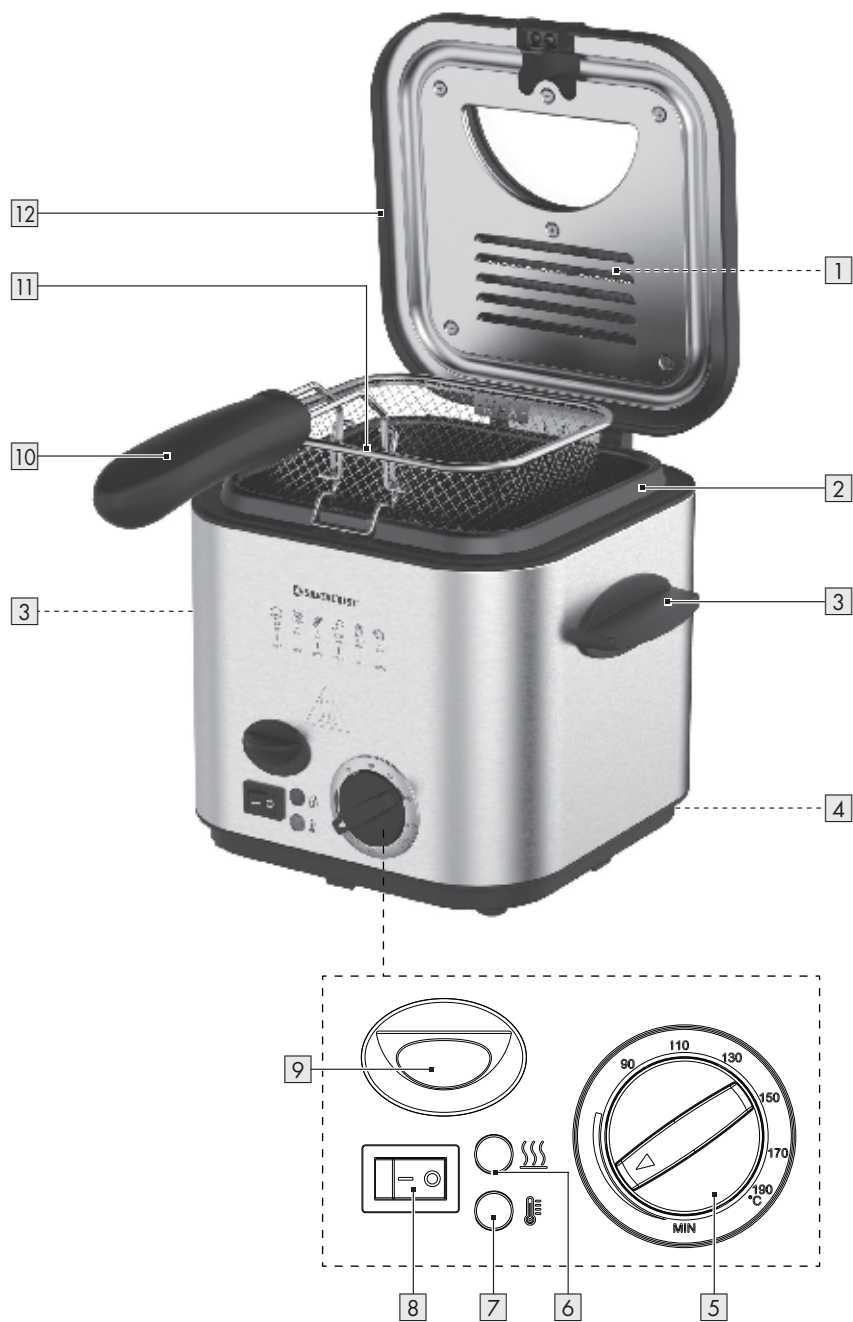
(IT) (CH)

MINI-FRIGGITRICE

Manuale di istruzioni



DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
FR/CH	Manuel d'utilisation	Page	19
IT/CH	Manuale di istruzioni	Pagina	33

A

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Liste der Teile	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	7
Inbetriebnahme	Seite	13
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	13
Vorbereitung	Seite	13
Griff anbringen/abnehmen	Seite	13
Bedienung	Seite	13
Frittieröl erhitzen	Seite	13
Lebensmittel frittieren	Seite	14
Nach dem Frittieren von Lebensmitteln	Seite	15
Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln	Seite	15
Fehlerbehebung	Seite	16
Reinigung	Seite	16
Reinigung	Seite	16
Lagerung	Seite	17
Entsorgung	Seite	17
Garantie	Seite	18
Abwicklung im Garantiefall	Seite	18
Service	Seite	18

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

MINI-FRITTEUSE

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

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

● Liste der Teile

(Abb. A)

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

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Bemessungsleistung:	840 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand:	0,0 W
Kapazität:	
– Für Speiseöl:	ca. 1,2 Liter bis zur MAX -Markierung
– Frittierkorb:	ca. 1 Liter



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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

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

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

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.

Dieses Produkt kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.

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

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

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

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

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

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

- Vermeiden Sie den Kontakt mit dem heißen Öl, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Produkt niemals, wenn es in Betrieb oder mit heißem Öl gefüllt ist.

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!

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

- Legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, um ein Feuer zu vermeiden.

Aufstellhinweise

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Benutzen Sie die Griffe **3**, um das Produkt in eine stabile Position zu bringen.
- Stellen Sie das Produkt nicht direkt unter einer Steckdose auf.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf Kochplatten (Gas, Elektro, Kohle usw.) auf.
- Betreiben Sie das Produkt immer auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und sauberen Oberfläche.

- Nach dem Frittieren: Lassen Sie das Produkt mindestens 2 Stunden abkühlen, bevor Sie:
 - das Produkt transportieren
 - den Frittierbehälter leeren
 - das Produkt reinigen

Betrieb

- Berühren Sie niemals das Innere des Frittierbehälters, den Deckel und das Gehäuse des Produkts, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie zum Frittieren von Speisen immer den Frittierkorb.
- Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie das Produkt niemals ohne Öl.
- Füllen Sie den Frittierbehälter mindestens bis zur Markierung **MIN** mit Öl. Die Markierung **MAX** darf nicht überschritten werden.
- Füllen Sie den Frittierkorb nur bis zur Markierung **MAX**. Andernfalls sinkt die Öltemperatur im Frittierbehälter zu stark ab und der Frittiervorgang dauert länger. Das Frittiergut nimmt dann mehr Öl auf.

- Verwenden Sie nur geeignete Öle, wie z. B.:
 - Rapsöl
 - pflanzliches Öl
 - Sonnenblumenöl
- Verwenden Sie niemals:
 - alte oder verunreinigte Frittierfette und -öle
 - ungeeignete Fette und Öle (z. B. Margarine, Butter oder Olivenöl)
 - unterschiedliche, vermischte Öle
 - vermischte, alte und neue Öle
 - festes Fett
 - tierisches Fett

Diese können sich beim Erhitzen entzünden.
- Das Öl kann über +190 °C heiß werden. Stellen Sie sicher, dass das Öl dieser hohen Temperatur standhält.
- Wenn Öl in Brand gerät, darf es niemals mit Wasser gelöscht werden. Legen Sie den Deckel auf das Produkt oder decken Sie das Produkt mit einer Feuer- oder Wolldecke ab, um das Feuer zu löschen.
- Beim Erhitzen und Frittieren können Ölspritzer entstehen.

- Während des Erhitzens und Frittierens muss der Deckel geschlossen sein, um Spritzer des heißen Öls zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Produkt nach jeder Verwendung (siehe „Reinigung“).

● **Inbetriebnahme**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

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

● **Vorbereitung**

● **Griff anbringen/abnehmen**

- ① **INFO:** Bringen Sie den Griff **[10]** vor dem Gebrauch am Frittierkorb **[11]** an.

Anbringen

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

Abnehmen

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

● **Bedienung**

① **INFO:**

- Mögliche Produktionsrückstände führen zu einer Geruchsbildung bei der Inbetriebnahme. Dies ist normal und deutet nicht auf eine Fehlfunktion des Produkts hin. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Acrylamid ist eine möglicherweise krebserregende Substanz, die durch eine Reaktion mit Aminosäuren beim Frittieren von Lebensmitteln mit hohem Stärkegehalt entsteht. Bei Temperaturen über +180 °C nimmt die Bildung von Acrylamid stark zu.
- Frittieren Sie Lebensmittel mit hohem Stärkegehalt, zum Beispiel Pommes frites, nicht bei einer Temperatureinstellung über +170 °C. Die Lebensmittel sollten nur goldgelb statt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so kann der Acrylamidgehalt beim Kochen niedrig gehalten werden.
- Das Gerät schaltet in den ausgeschalteten Modus, wenn es an die Stromquelle angeschlossen wird und der Ein-/Ausschalter **[8]** in der **●** Position bleibt.

● **Frittieröl erhitzen**

⚠️ WARNUNG!

- Berühren Sie folgende Teile nicht, während das Produkt in Betrieb ist:
 - das Innere des Frittierbehälters **[2]**
 - den Deckel **[12]**
 - das Gehäuse des Produkts
- Während des Frittierens entsteht heißer Dampf. Der Dampf wird durch den Metallfilter **[1]** freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Füllen Sie den Frittierbehälter **[2]** mindestens bis zur Markierung **MIN** mit Öl. Die Markierung **MAX** darf nicht überschritten werden.

INFO:

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

- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist: Die Kontrollleuchte  7 leuchtet grün.

Kontrollleuchte	Status
 6  an (rot)	Produkt ist eingeschaltet
 6  aus	Produkt ist ausgeschaltet
 7  aus	Produkt heizt vor/ wieder auf
 7  an (grün)	Die eingestellte Temperatur ist erreicht oder die Temperatur wurde nicht eingestellt.

● **Lebensmittel frittieren**

⚠️ WARNUNG!

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

INFO:

- Der Frittierbehälter 2 und das Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie in das heiße Öl gegeben werden.
- Panierte Lebensmittel: Die Panade sollte so fest wie möglich an den Lebensmitteln haften. Jede Panade, die sich während des Frittierens von den Lebensmitteln löst, verunreinigt das Öl.

- ❑ Tiefgefrorene Lebensmittel: Entfernen Sie jegliches Eis oder Schmelzwasser.
- ❑ Für gleichmäßige Garergebnisse: Schneiden Sie das Fleisch, den Fisch und das Gemüse in kleine Stücke.
- ❑ Temperatur einstellen: Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung der Lebensmittel oder die Tabelle „Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln“.

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

● Nach dem Frittieren von Lebensmitteln

⚠ VORSICHT! Verletzungsrisiko!

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

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

● Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln

Lebensmittel	Temperatur	Gewicht	Zeit
Gemüse 	+140 °C	250 g	3–4 min
Zwiebeln	+140 °C	250 g	3 min
Garnelen 	+150 °C	250 g	4 min
Bacon 	+160 °C	200 g	3 min
Fleisch in Scheiben	+160 °C	300 g	3 min
Hähnchenschenkel 	+170 °C	250 g	10–12 min
Hähnchenflügel	+170 °C	250 g	10 min
Hähnchenbrustfilet	+170 °C	250 g	10 min
Hähnchenfleischstreifen	+170 °C	250 g	10 min
Pommes Frites 	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Fischfilet	+190 °C	300 g	3 min
Steak 	+190 °C	200 g	4 min

● Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt funktioniert nicht.	Der Netzstecker 4 ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Verbinden Sie den Netzstecker 4 mit einer Steckdose.
Die Lebensmittel sind roh oder ungleichmäßig gegart.	Es wurden zu viele Lebensmittel verwendet.	Verringern Sie die Menge der Lebensmittel und verteilen Sie sie gleichmäßig.
	Die Frittiertemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Frittiertemperatur.
Pommes Frites sind nicht gekocht oder knusprig.	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie eine andere Kartoffelsorte.
	Die Pommes Frites sind zu groß.	Schneiden Sie die Pommes Frites in kleinere oder dünnere Pommes Frites.

● Reinigung

WARNUNG! Stromschlagrisiko!

Vor der Reinigung: Ziehen Sie immer den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

WARNUNG! Verbrennungsrisiko!

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

ACHTUNG! Beschädigungsrisiko!

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

Gebrauchtes Öl aus dem Produkt entfernen

INFO:

- ☐ Entsorgen Sie das Öl nicht im Abfluss oder in der Toilette. Das Öl kann sich verfestigen und Abflüsse verstopfen.
 - ☐ Gießen Sie das Öl nicht direkt in den Müll-eimer. Geben Sie das Öl in die Originalverpackung oder in einen Kunststoffbeutel.
 - ☐ Bringen Sie das Öl zu einer ausgewiesenen Sammelstelle für Altöl.
1. Gießen Sie das Öl aus dem Frittierbehälter **2** aus.
 2. Entsorgen Sie das Öl entsprechend den örtlichen Vorschriften.

● Reinigung

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

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

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



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



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über

den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

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

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

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

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 516662_2510) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	20
Introduction	Page	21
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	21
Contenu de l'emballage	Page	21
Liste des pièces	Page	21
Données techniques	Page	21
Consignes générales de sécurité	Page	21
Mise en service	Page	27
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	27
Préparation	Page	27
Fixer/retirer la poignée	Page	27
Fonctionnement	Page	27
Chauffer l'huile de friture	Page	27
Frir des aliments	Page	28
Après avoir fait frir des aliments	Page	29
Recommandations pour la friture d'aliments	Page	29
Dépannage	Page	30
Nettoyage	Page	30
Nettoyage	Page	30
Rangement	Page	31
Mise au rebut	Page	31
Garantie	Page	31
Faire valoir sa garantie	Page	32
Service après-vente	Page	32

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

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

MINI-FRITEUSE

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage

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

- 1 Mini-friteuse
- 1 Couvercle
- 1 Panier à friture
- 1 Poignée (panier à friture)
- 1 Manuel d'utilisation

● Liste des pièces

(Ill. A)

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

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance nominale :	840 W
Consommation électrique en mode arrêt :	0,0 W
Capacité : – Pour l'huile alimentaire : – Panier à friture :	env. 1,2 litres jusqu'au repère MAX env. 1 litre



Consignes générales de sécurité

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠ AVERTISSEMENT !

DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Ce

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

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Ce produit peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus s'ils sont constamment surveillés.

Ce produit peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et/ou des connaissances réduites, uniquement si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.

- Le produit et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

⚠️ AVERTISSEMENT !

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

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

⚠️ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

- N'essayez pas de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.
- Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- N'utilisez jamais un produit endommagé. Débranchez le produit du réseau électrique et adressez-vous à votre revendeur si le produit est endommagé.
- Ne placez pas le produit à proximité d'un lavabo ou dans des pièces humides.
- Avant de brancher le produit sur le secteur, vérifiez que la tension et l'intensité du courant correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique du produit.
- Branchez le produit seulement sur une prise de courant reliée à la terre. Assurez-vous que la fiche secteur soit correctement branchée dans la prise de courant.
- Le cordon d'alimentation avec la fiche secteur ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes du produit.
- Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, ne l'écrasez pas, ne le pliez pas et ne le frottez pas contre des arêtes vives.
- Conservez le cordon d'alimentation éloigné de surfaces chaudes ainsi que de flammes.
- Posez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas possible de le tirer ou de trébucher involontairement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

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

⚠️ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

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

Remarques sur le positionnement

- Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et domaines similaires tels que :
 - Dans les cuisines pour le personnel de magasins, les bureaux et autres domaines commerciaux ;
 - Dans les propriétés agricoles ;
 - Dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour la clientèle ;
 - Dans les chambres d'hôtes.
- Utilisez les poignées **3** pour mettre le produit dans une position stable.
- Ne placez pas le produit directement au-dessous ou au-dessus d'une prise murale.
- Ne posez pas le produit sur des plaques de cuisson (gaz, électriques, charbon, etc.).
- Faites toujours fonctionner le produit sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et propre.
- Après la friture : Laissez refroidir le produit pendant au moins 2 heures avant de :
 - Transporter le produit
 - Vider la cuve à friture
 - Nettoyer le produit

Fonctionnement

- Ne touchez jamais l'intérieur de la cuve à friture, le couvercle et le corps du produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Utilisez toujours le panier à friture pour frire des aliments.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant qu'il est en cours d'utilisation.
- N'utilisez jamais le produit sans huile.
- Remplissez la cuve à friture d'huile au moins jusqu'au repère **MIN**. Le repère **MAX** ne doit pas être dépassé.
- Ne remplissez le panier à friture que jusqu'au repère **MAX**. Dans le cas contraire, la température de l'huile dans la cuve à friture baisse trop et la friture dure plus longtemps. L'aliment à frire absorbe alors davantage d'huile.
- N'utilisez que des huiles appropriées, comme par ex :
 - Huile de colza
 - Huile végétale
 - Huile de tournesol
- Ne jamais utiliser de :
 - Graisses et huiles de friture usagées ou contaminées
 - Graisses et d'huiles inappropriées (par ex. margarine, beurre ou huile d'olive)
 - Différentes huiles mélangées
 - Huiles mélangées, usagées et nouvelles
 - Graisse solide
 - Graisse animaleCelles-ci pourraient s'enflammer lorsqu'elles sont chauffées.
- L'huile peut atteindre des températures supérieures à +190 °C. Assurez-vous que l'huile résiste à cette température élevée.
- Si de l'huile prend feu, il ne faut jamais l'éteindre avec de l'eau. Placez le couvercle sur le produit ou couvrez le produit avec une couverture anti-feu ou une couverture en laine pour éteindre le feu.
- Des éclaboussures d'huile peuvent se produire lors de la chauffe et de la friture.
- Pendant le chauffage et la friture, le couvercle doit être fermé afin d'éviter les projections d'huile chaude.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant après chaque utilisation et avant chaque nettoyage.

- Nettoyez le produit après chaque utilisation (voir « Nettoyage »).

● **Mise en service**

● **Déballage du produit et premier nettoyage**

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

● **Préparation**

● **Fixer/retirer la poignée**

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

Fixation

1. Maintenir et presser ensemble les tiges de la poignée [10]. Insérez les tiges de la poignée dans les œillets du panier à friture [11].
2. Détachez les tiges de la poignée [10] et insérez-les dans les trous du panier à friture [11].

Retrait

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

● **Fonctionnement**

① **INFO :**

- Les éventuels résidus de production entraînent la formation d'odeurs lors de la mise en service. Ceci est normal et n'indique pas un dysfonctionnement du produit. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe autour de l'appareil.
- L'acrylamide est une substance potentiellement cancérigène qui se forme à partir d'une réaction avec les acides aminés lors de la friture d'aliments à forte teneur en amidon. La formation d'acrylamide augmente considérablement à des températures supérieures à +180 °C.
- Ne faites pas frire d'aliments à forte teneur en amidon, par exemple des frites, à une température supérieure à +170 °C. Les aliments ne doivent être frits que jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et non foncés ou bruns. C'est la seule façon d'obtenir une cuisson à faible teneur en acrylamide.
- Le produit passe en mode arrêt lorsqu'il est branché et le bouton Marche/Arrêt [8] reste sur **O**.

● **Chauffer l'huile de friture**

⚠ AVERTISSEMENT !

- Ne touchez pas les éléments suivants lorsque le produit est en cours d'utilisation :
 - L'intérieur de la cuve à friture [2]
 - Le couvercle [12]
 - Le boîtier du produit
- De la vapeur chaude se dégage pendant la friture. La vapeur est libérée par le filtre métallique [1]. Maintenez une distance de sécurité avec la vapeur.
- Remplissez la cuve à friture [2] d'huile au moins jusqu'au repère **MIN**. Le repère **MAX** ne doit pas être dépassé.

① **INFO :**

- La température de friture nécessaire varie selon :
 - La taille des aliments
 - La nature des aliments
 - La quantité d'aliments

Consultez le tableau « Recommandations pour la friture d'aliments ».

- Durant le fonctionnement : Le témoin lumineux  7 s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit est en train d'être réchauffé jusqu'à la température programmée.
 - Le témoin lumineux  7 s'allume lorsque le thermostat 5 est réglé sur **MIN** ou dans la plage inférieure des niveaux de chauffage.
 - Dès que vous avez réglé le thermostat 5 sur la position souhaitée : Le témoin lumineux  7 s'éteint jusqu'à ce que la température soit atteinte.
1. Placez le panier à friture 11 dans la cuve à friture 2.
 2. Remplissez la cuve à friture 2 avec une huile appropriée.
 3. Fermez le couvercle 12.
 4. Tournez le thermostat 5 sur la position **MIN**.
 5. Branchez la fiche secteur 4 sur une prise de courant compatible.
 6. Placez l'interrupteur marche/arrêt 8 sur la position I.
Le témoin lumineux  6 s'allume en rouge.
Le témoin lumineux  7 s'allume en vert.
 7. Sélectionnez la température souhaitée en fonction des aliments à frire (voir « Recommandations pour la friture d'aliments »).
 8. Tournez le thermostat 5 sur la position souhaitée. Le témoin lumineux  7 s'éteint.
- Lorsque la température souhaitée est atteinte : Le témoin lumineux  7 s'allume en vert.

Témoin lumineux	État
 6  allumé (rouge)	Le produit est allumé
 6  éteinte	Le produit est éteint
 7  éteinte	Le produit préchauffe/rechauffe

Témoin lumineux	État
 7  allumé (vert)	La température réglée est atteinte ou la température n'a pas été réglée.

● Frire des aliments

⚠ AVERTISSEMENT !

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

i INFO :

- La cuve à friture 2 et les aliments à frire doivent être secs lorsqu'ils sont placés dans l'huile chaude.
 - Aliments panés : La panure doit adhérer le plus fermement possible aux aliments. Toute panure qui se détache des aliments pendant la friture souille l'huile.
 - Aliments surgelés : Enlevez toute glace ou eau de fonte.
 - Pour des résultats de cuisson homogènes : Coupez la viande, le poisson et les légumes en petits morceaux.
 - Régler la température : Respectez les indications figurant sur l'emballage des aliments ou le tableau « Recommandations pour la friture d'aliments ».
1. Lorsque la température souhaitée est atteinte : Le témoin lumineux  7 s'allume en vert.

2. Pour ouvrir le couvercle [12] : Poussez le bouton de déverrouillage du couvercle [9] vers le bas.
3. Retirez le panier à friture [11] de la cuve à friture [2].
4. Mettez les aliments à frire dans le panier à friture [11].
5. Placez le panier à friture [11] dans la cuve à friture [2].
6. Fermez le couvercle [12].

● Après avoir fait frire des aliments

⚠ PRUDENCE ! Risque de blessures !

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

1. Tournez le thermostat [5] sur la position **MIN**.
2. Placez l'interrupteur marche/arrêt [8] sur la position **0**.
Le témoin lumineux  [6] s'éteint.
Le témoin lumineux  [7] s'éteint.
3. Débranchez la fiche secteur [4] de la prise de courant.
4. Pour ouvrir le couvercle [12] : Poussez le bouton de déverrouillage du couvercle [9] vers le bas.
5. Soulevez lentement le panier à friture [11] hors de l'huile.
6. Pour l'égouttage : Accrochez l'étrier du panier à friture [11] sur le bord avant de la cuve à friture [2].
7. Une fois l'huile égouttée : Mettez la nourriture dans un saladier.
8. Laissez le produit refroidir.

● Recommandations pour la friture d'aliments

Aliments	Température	Poids	Durée
Légumes 	+140 °C	250 g	3–4 min
Oignons	+140 °C	250 g	3 min
Crevettes 	+150 °C	250 g	4 min
Bacon 	+160 °C	200 g	3 min
Viande en tranches	+160 °C	300 g	3 min
Pilon de poulet 	+170 °C	250 g	10–12 min
Ailes de poulet	+170 °C	250 g	10 min
Blancs de poulet	+170 °C	250 g	10 min
Emincé de poulet	+170 °C	250 g	10 min
Frites 	+170 °C	120–450 g	12–15 min
Filet de poisson	+190 °C	300 g	3 min
Steak 	+190 °C	200 g	4 min

● Dépannage

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

● Nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque**

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

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de**

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

⚠ **ATTENTION ! Risque de détérioration !**

- Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

- Veillez à ce que de l'eau ou d'autres liquides ne pénètrent pas à l'intérieur du produit.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures.

Éliminer l'huile usagée du produit

❗ **INFO :**

- Ne jetez pas l'huile dans les égouts ou les toilettes. L'huile peut se solidifier et obstruer les canalisations.
 - Ne versez pas l'huile directement dans la poubelle. Placez l'huile dans son emballage d'origine ou dans un sac en plastique.
 - Apportez l'huile à un point de collecte désigné pour les huiles usagées.
1. Videz l'huile de la cuve à frire **2**.
 2. Éliminez l'huile conformément à la réglementation locale.

● Nettoyage

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier Cuve à friture 2	□ Essuyez les pièces avec un chiffon légèrement humidifié. □ Si nécessaire, appliquez un produit de nettoyage doux sur votre chiffon. Essuyez ensuite les pièces avec un chiffon humide sans y ajouter de produit de nettoyage. □ Séchez ensuite bien toutes les pièces.

Pièce	Méthode de nettoyage
Panier à friture 11 Poignée 10	☐ Détachez la poignée 10 du panier à friture 11 (voir « Fixer/retirer la poignée »). ☐ Nettoyez la poignée 10 et le panier à friture 11 à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage doux. ☐ Rincez la poignée 10 et le panier à friture 11 à l'eau propre. ☐ Séchez soigneusement la poignée 10 et le panier à friture 11. ■ Il est également possible de nettoyer le panier à friture 11 dans le lave-vaisselle.
Filtre métallique 1 Couvercle 12	☐ Retirer le couvercle 12 du produit : Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle 9 pour ouvrir le couvercle. Tirez le couvercle vers le haut pour le sortir des charnières. ☐ Nettoyez le filtre métallique 1 et le couvercle 12 avec un détergent doux sur un chiffon ou une éponge.

● **Rangement**

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

● **Mise au rebut**

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



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



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



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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 516662_2510) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● Service après-vente

(FR)

Service après-vente France

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

(CH)

Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina	34
Introduzione	Pagina	35
Uso previsto	Pagina	35
Contenuto della confezione	Pagina	35
Elenco delle parti	Pagina	35
Dati tecnici	Pagina	35
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina	35
Messa in funzione	Pagina	41
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	41
Preparazione	Pagina	41
Montaggio/rimozione dell'impugnatura	Pagina	41
Funzionamento	Pagina	41
Riscaldamento dell'olio per friggere	Pagina	41
Frittura degli alimenti	Pagina	42
Dopo aver fritto gli alimenti	Pagina	43
Consigli per la frittura degli alimenti	Pagina	43
Risoluzione dei problemi	Pagina	43
Pulizia	Pagina	44
Pulizia	Pagina	44
Conservazione	Pagina	45
Smaltimento	Pagina	45
Garanzia	Pagina	45
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	46
Assistenza	Pagina	46

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! – Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		Corrente/tensione alternata
	AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)	Hz	Hertz (frequenza di rete)
	CAUTELA! – Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)	W	Watt
	ATTENZIONE! – Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)		Non lasciare mai i bambini senza supervisione in presenza del materiale di imballaggio e del prodotto.
	INFO: Questo simbolo con il termine “Info” contiene ulteriori utili informazioni.		Il cestello per friggere 11 è lavabile in lavastoviglie.
	Pericolo – Rischio di scossa elettrica!		Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
	CAUTELA: Superficie calda! Le superfici possono diventare calde durante l'uso.		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
CE	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		Istruzioni di sicurezza Istruzioni

MINI-FRIGGITRICE

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

- Il prodotto è destinato alla cottura di alimenti in olio caldo a una temperatura massima di 190 °C.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso in abitazioni private. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale.
- Usi non menzionati nel presente manuale utente possono danneggiare il prodotto o causare gravi lesioni.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Mini-friggitrice
- 1 Coperchio
- 1 Cestello per friggere
- 1 Impugnatura (cestello per friggere)
- 1 Manuale di istruzioni

● Elenco delle parti

(Fig. A)

- 1 Filtro metallico
- 2 Contenitore per la frittura
- 3 Impugnatura
- 4 Cavo di alimentazione e spina
- 5 Termostato
- 6 Spia  (rossa)
- 7 Spia  (verde)
- 8 Interruttore ON/OFF (I/O)
- 9 Pulsante di sblocco del coperchio
- 10 Impugnatura (cestello per friggere)
- 11 Cestello per friggere
- 12 Coperchio

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza nominale:	840 W
Consumo di energia in modalità spento:	0,0 W
Capacità:	
– Per olio da cucina:	circa 1,2 litri fino al segno MAX
– Cestello per friggere:	circa 1 litro



Istruzioni generali di sicurezza

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di questo manuale di istruzioni, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili

⚠️ AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento.

I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

⚠️ AVVERTENZA! Questo prodotto non è un giocattolo per bambini! I bambini non sono consapevoli dei pericoli associati alla manipolazione di prodotti elettrici.

- Questo prodotto non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo prodotto può essere usato dai bambini a partire dai 8 anni se sono costantemente sorvegliati.

Il prodotto può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive, oppure prive di esperienza e/o di conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso.

- Il prodotto e il relativo cavo di alimentazione devono essere tenuti lontano da bambini di età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.

⚠️ AVVERTENZA! Conservare il prodotto fuori dalla portata dei bambini, specialmente durante l'uso e il raffreddamento.

- Gli apparecchi di cottura devono essere collocati in posizione stabile con le impugnature (se presenti) per evitare la fuoriuscita del liquido caldo.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

- Non tentare di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare mai un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica e contattare il rivenditore se è danneggiato.
- Non installare il prodotto in prossimità di un lavandino o in ambienti umidi.
- Prima di collegare il prodotto alla rete elettrica, verificare che tensione e corrente corrispondano a quanto indicato sulla targhetta d'identificazione del prodotto.
- Collegare il prodotto solo a una presa di corrente con messa a terra. Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Il cavo di alimentazione con spina non deve entrare a contatto con le parti calde del prodotto.
- Per evitare di danneggiare il cavo di alimentazione, non schiacciarlo, piegarlo o sfregarlo contro spigoli vivi.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.
- Posare il cavo di alimentazione in modo che non possa essere tirato o si possa inciampare involontariamente.
- Se il cavo di alimentazione del prodotto è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti, o da persone qualificate, per evitare rischi.
- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica tirando la spina e non il cavo di alimentazione stesso.

- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al prodotto. Collegare la spina ad una presa di corrente facilmente raggiungibile, in modo che in caso di emergenza, la spina possa essere staccata immediatamente.
- Questo prodotto non è destinato all'uso con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non azionare il prodotto con le mani bagnate. Non toccare il prodotto con le mani bagnate.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni!

- Tenere bambini e animali domestici lontani dal prodotto durante l'uso o quando si raffredda. Le parti accessibili sono calde.
- Mentre il prodotto è in funzione non toccare le parti seguenti:
 - L'interno del contenitore per la frittura
 - Il coperchio
 - L'alloggiamento del prodotto
- Durante la frittura si genera vapore caldo. Il vapore viene rilasciato attraverso il filtro metallico. Tenersi a una distanza di sicurezza dal vapore.
- L'olio caldo provoca gravi ustioni, poiché è molto più caldo dell'acqua bollente.
- Se nell'olio caldo gocciola dell'acqua, si producono schizzi. Non lasciare mai gocciolare acqua nell'olio caldo.
- Il cestello per friggere e il cibo da friggere devono essere asciutti quando vengono messi nell'olio caldo. Il ghiaccio o l'acqua fusa vanno rimossi, soprattutto in caso di cibi surgelati.
- Prima dell'uso il prodotto deve essere asciutto per evitare esplosioni.
- Maneggiare il prodotto solo con le mani asciutte.
- Evitare il contatto con l'olio caldo per evitare lesioni.
- Non spostare mai il prodotto se è in funzione o è pieno di olio caldo.

⚠️ AVVERTENZA! Rischio di incendio!

- Non collocare il prodotto vicino a materiali infiammabili (ad es. tende, tovaglie).
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere coperto durante il funzionamento.
- Se si nota fumo o rumori insoliti, scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica. Far controllare il prodotto da uno specialista prima di utilizzarlo.
- In caso di incendio, staccare la spina dalla presa. Adottare misure antincendio adeguate.
- Non coprire le fessure di ventilazione del prodotto. Assicurarsi che il prodotto sia adeguatamente ventilato. Dopo l'uso, non collocare il prodotto in un armadio.
- Non posizionare oggetti sul prodotto.
- Mantenere una distanza minima di 50 cm da altri oggetti per evitare un incendio.

Istruzioni per l'installazione

- Questo prodotto è progettato per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:
 - Cucine per dipendenti di negozi, uffici e altre attività commerciali;
 - Proprietà agricole;
 - Clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - Bed & breakfast.
- Utilizzare le impugnature 3 per portare il prodotto in posizione stabile.
- Non collocare il prodotto direttamente sotto una presa.
- Non posizionare il prodotto su piastre di cottura (a gas, elettriche, a carbone e così via).
- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile, resistente al calore e pulita.
- Dopo aver fritto: Lasciare raffreddare il prodotto per almeno 2 ore prima di:
 - Trasportare il prodotto
 - Svuotare il contenitore per la frittura
 - Pulire il prodotto

Funzionamento

- Non toccare mai l'interno del contenitore per la frittura, il coperchio o l'alloggiamento del prodotto mentre è in funzione.
 - Per friggere gli alimenti, utilizzare sempre il cestello per friggere.
 - Non lasciare mai il prodotto incustodito quando in funzione.
 - Non utilizzare mai il prodotto senza olio.
 - Riempire il contenitore per la frittura con olio almeno fino al segno **MIN**. Il segno **MAX** non deve essere superato.
 - Riempire il cestello per friggere solo fino al segno **MAX**. In caso contrario, la temperatura dell'olio nel contenitore per la frittura si abbasserà troppo e il processo di frittura sarà più lungo. Il cibo da friggere assorbirà quindi più olio.
 - Utilizzare solo oli adatti, ad esempio:
 - Olio di colza
 - Olio vegetale
 - Olio di girasole
 - Non utilizzare mai:
 - Grassi e oli per frittura vecchi o contaminati
 - Grassi e oli non adatti (ad es. margarina, burro o olio d'oliva)
 - Oli diversi e misti
 - Oli misti vecchi e nuovi
 - Grasso solido
 - Grasso animale
- Questi possono prendere fuoco quando vengono riscaldati.
- L'olio può raggiungere una temperatura superiore a +190 °C. Assicurarsi che l'olio sia in grado di resistere a questa temperatura elevata.
- Se l'olio prende fuoco, non deve mai essere spento con acqua. Per spegnere il fuoco, mettere il coperchio sul prodotto o coprire il prodotto con una coperta antincendio o una coperta di lana.
- Durante il riscaldamento e la frittura possono verificarsi schizzi d'olio.
- Durante il riscaldamento e la frittura, il coperchio deve essere chiuso per evitare schizzi di olio caldo.
- Dopo l'uso e prima di pulire scollegare la spina dalla presa.
- Pulire il prodotto dopo l'uso (vedi "Pulizia").

● **Messa in funzione**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

1. Estrarre il prodotto dalla confezione.
Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia".

● **Preparazione**

● **Montaggio/rimozione dell'impugnatura**

- ① **INFO:** Prima dell'uso, fissare l'impugnatura [10] al cestello per friggere [11].

Montaggio

1. Tenere premute insieme le barre dell'impugnatura [10]. Inserire le barre dell'impugnatura negli occhielli sul cestello per friggere [11].
2. Staccare le barre dell'impugnatura [10] e inserirle nei fori del cestello di per friggere [11].

Rimozione

- Tenere premute insieme le barre dell'impugnatura [10]. Rimuovere le barre dell'impugnatura dagli occhielli del cestello per friggere [11].

● **Funzionamento**

① **INFO:**

- Durante la messa in funzione, possibili residui di produzione causeranno la formazione di odore. Questo è normale e non indica un malfunzionamento del prodotto. Garantire una ventilazione adeguata.

- L'acrilammide è una sostanza potenzialmente cancerogena formata dalla reazione degli amminoacidi durante la frittura di alimenti ad alto contenuto di amido. La formazione di acrilammide aumenta significativamente a temperature superiori a +180 °C.
- Non friggere alimenti ad alto contenuto di amido, come le patate fritte, a temperature superiori a +170 °C. Durante la frittura gli alimenti devono diventare dorati, senza assumere un colore scuro o marrone. Questo è l'unico modo per ottenere una frittura a basso contenuto di acrilammide.
- Il prodotto entra in modalità spento quando è collegato alla presa di corrente e l'interruttore ON/OFF [8] è in posizione **O**.

● **Riscaldamento dell'olio per friggere**

⚠ AVVERTENZA!

- Mentre il prodotto è in funzione non toccare le parti seguenti:
 - L'interno del contenitore per la frittura [2]
 - Il coperchio [12]
 - L'alloggiamento del prodotto
- Durante la frittura si genera vapore caldo. Il vapore viene rilasciato attraverso il filtro metallico [1]. Tenersi a una distanza di sicurezza dal vapore.
- Riempire il contenitore per la frittura [2] con olio almeno fino al segno **MIN**. Il segno **MAX** non deve essere superato.

① **INFO:**

- La temperatura di frittura richiesta varia a seconda:
 - Delle dimensioni dell'alimento
 - Della natura dell'alimento
 - Della quantità di alimentiOsservare la tabella "Consigli per la frittura degli alimenti".
- Durante il funzionamento: La spia [7] si accende e si spegne di tanto in tanto. Indica che il prodotto viene riscaldato fino alla temperatura impostata.

- La spia  **7** si accende quando il termostato **5** è impostato su **MIN** o nella zona inferiore dell'intervallo del livello di riscaldamento.
 - Non appena è stato impostato il termostato **5** nella posizione desiderata: La spia  **7** si spegne fino al raggiungimento della temperatura.
1. Inserire lo cestello per friggere **11** nel contenitore per la frittura **2**.
 2. Riempire il contenitore per la frittura **2** con olio adatto.
 3. Chiudere il coperchio **12**.
 4. Ruotare il termostato **5** sulla posizione **MIN**.
 5. Inserire la spina **4** in una presa idonea.
 6. Portare l'interruttore ON/OFF **8** in posizione **I**.
La spia  **6** si accende in rosso.
La spia  **7** si accende in verde.
 7. Selezionare la temperatura desiderata in base all'alimento da friggere (vedi "Consigli per la frittura degli alimenti").
 8. Ruotare il termostato **5** nella posizione desiderata. La spia  **7** si spegne.
- Quando si raggiunge la temperatura desiderata: La spia  **7** si accende in verde.

Spia	Stato
 6  acceso (rosso)	Il prodotto è acceso
 6  spento	Il prodotto è spento
 7  spento	Il prodotto si preriscalda o si riscalda di nuovo
 7  acceso (verde)	La temperatura impostata è stata raggiunta oppure la temperatura non è stata impostata.

● Frittura degli alimenti

⚠ AVVERTENZA!

- Durante il riscaldamento e la frittura: Tenere il coperchio **12** chiuso per evitare schizzi di olio caldo.
- Maneggiare il prodotto solo con le mani asciutte.
- Evitare il contatto con l'olio caldo per evitare lesioni.
- Non spostare mai il prodotto se è in funzione o è pieno di olio caldo.
- Riempire il cestello per friggere **11** solo fino al segno **MAX**. In caso contrario, la temperatura dell'olio nel contenitore per la frittura **2** si abbasserà troppo e il processo di frittura sarà più lungo. Il cibo da friggere assorbirà quindi più olio.

❗ INFO:

- Il contenitore per la frittura **2** e il cibo da friggere devono essere asciutti quando vengono messi nell'olio caldo.
 - Cibi impanati: L'impanatura deve aderire ai cibi il più saldamente possibile. Ogni impanatura che si stacca dal cibo durante la frittura contamina l'olio.
 - Cibi surgelati: Eliminare il ghiaccio o l'acqua fusa.
 - Per ottenere risultati di cottura uniformi: Tagliare la carne, il pesce e le verdure in piccoli pezzi.
 - Impostazione della temperatura: Seguire le istruzioni riportate sulla confezione degli alimenti o la tabella "Consigli per la frittura degli alimenti".
1. Quando si raggiunge la temperatura desiderata: La spia  **7** si accende in verde.
 2. Chiudere il coperchio **12**: Premere il pulsante di sblocco del coperchio **9** verso il basso.
 3. Estrarre il cestello per friggere **11** dal contenitore per la frittura **2**.
 4. Versare il cibo da friggere nel cestello per friggere **11**.
 5. Inserire lo cestello per friggere **11** nel contenitore per la frittura **2**.
 6. Chiudere il coperchio **12**.

● Dopo aver fritto gli alimenti

⚠ CAUTELA! Rischio di lesioni! Utilizzare utensili da cucina adeguati (ad es. pinze da cucina) per rimuovere gli alimenti dal cestello per friggere [11].

1. Ruotare il termostato [5] sulla posizione **MIN**.
2. Portare l'interruttore ON/OFF [8] in posizione **○**.
La spia  [6] si spegne.
La spia  [7] si spegne.

3. Scollegare la spina [4] dalla presa.
4. Chiudere il coperchio [12]: Premere il pulsante di sblocco del coperchio [9] verso il basso.
5. Sollevare lentamente il cestello per friggere [11] dall'olio.
6. Per sgocciolare: Appendere il manico del cestello per friggere [11] al bordo anteriore del contenitore per la frittura [2].
7. Quando l'olio è sgocciolato: Mettere il cibo in una ciotola.
8. Lasciar raffreddare il prodotto.

● Consigli per la frittura degli alimenti

Cibo	Temperatura	Peso	Ora
Verdure 	+140 °C	250 g	3-4 min
Cipolle	+140 °C	250 g	3 min
Gamberi 	+150 °C	250 g	4 min
Bacon 	+160 °C	200 g	3 min
Carne a fette	+160 °C	300 g	3 min
Cosce di pollo 	+170 °C	250 g	10-12 min
Ali di pollo	+170 °C	250 g	10 min
Filetto di petto di pollo	+170 °C	250 g	10 min
Straccetti di pollo	+170 °C	250 g	10 min
Patatine fritte 	+170 °C	120-450 g	12-15 min
Filetto di pesce	+190 °C	300 g	3 min
Bistecca 	+190 °C	200 g	4 min

● Risoluzione dei problemi

Guasto	Possibile causa	Soluzione
Il prodotto non funziona.	La spina [4] non è collegata alla presa.	Collegare la spina [4] a una presa.
Il cibo è crudo o cotto in modo non uniforme.	Sono stati utilizzati troppi alimenti.	Ridurre la quantità di alimenti e distribuirli uniformemente.
	La temperatura di frittura è troppo bassa.	Aumentare la temperatura di frittura.

Guasto	Possibile causa	Soluzione
Le patatine fritte non sono cotte o croccanti.	È stato utilizzato il tipo di patate sbagliato.	Utilizzare un altro tipo di patate.
	Le patatine fritte sono troppo grandi.	Tagliare le patatine fritte in pezzi più piccoli o più sottili.

● Pulizia

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa

elettrica! Prima della pulizia: Staccare sempre la spina **[4]** dalla presa.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Non

pulire il prodotto subito dopo l'uso. Lasciare raffreddare il prodotto per almeno 2 ore.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni!

- Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Assicurarsi che all'interno del prodotto non penetrino acqua o altri liquidi.

- Non utilizzare detergenti abrasivi, aggressivi o spazzole dure.

Rimozione dell'olio usato dal prodotto

① INFO:

- Non smaltire l'olio nello scarico o nel WC. L'olio può solidificarsi e intasare gli scarichi.
 - Non versare l'olio direttamente nella pattumiera. Riporre l'olio nella confezione originale o in un sacchetto di plastica.
 - Portare l'olio in un punto di raccolta designato per l'olio esausto.
1. Versare l'olio dal contenitore per la frittura **[2]**.
 2. Smaltire l'olio secondo le normative locali.

● Pulizia

Parte	Metodo di pulizia
Alloggiamento Contenitore per la frittura [2]	□ Pulire le parti con un panno leggermente umido. □ Se necessario, versare sul panno un detergente delicato. Pulire poi le parti con un panno umido senza detergente. □ Asciugare accuratamente tutte le parti.
Cestello per friggere [11] Impugnatura [10]	□ Staccare l'impugnatura [10] dal cestello per friggere [11] (vedi "Montaggio/rimozione dell'impugnatura"). □ Pulire l'impugnatura [10] e il cestello per friggere [11] con acqua calda e un detergente delicato. □ Sciacquare l'impugnatura [10] e il cestello per friggere [11] con acqua pulita. □ Asciugare accuratamente l'impugnatura [10] e il cestello per friggere [11]. ■ In alternativa, il cestello per friggere [11] può essere lavato anche in lavastoviglie.
Filtro metallico [1] Coperchio [12]	□ Rimozione del coperchio [12] dal prodotto: Premere il pulsante di sblocco del coperchio [9] verso il basso per aprire il coperchio. Estrarre il coperchio verso l'alto dalle cerniere. □ Pulire il filtro metallico [1] e il coperchio [12] con un panno o una spugna e del detergente delicato.

● **Conservazione**

- ❑ Pulire il prodotto prima di conservarlo.
- ❑ Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- ❑ Conservare il prodotto in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 516662_2510) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

