

SILVERCREST®



DEEP FAT FRYER SFT 1900 A1

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stan informacji · Stand der Informationen:
02/2024 ID: SFT 1900 A1_24_V1.2

Ⓟ Instrukcja obsługi

FRYTKOWNICA

Ⓓ Bedienungsanleitung

FRITTEUSE

IAN 451376_2310

Ⓟ

IAN 451376_2310

Ⓟ

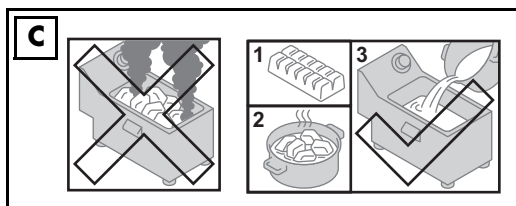
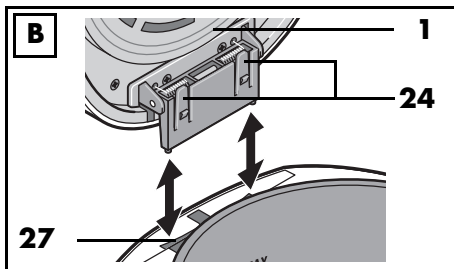
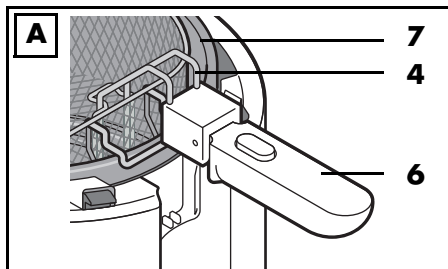
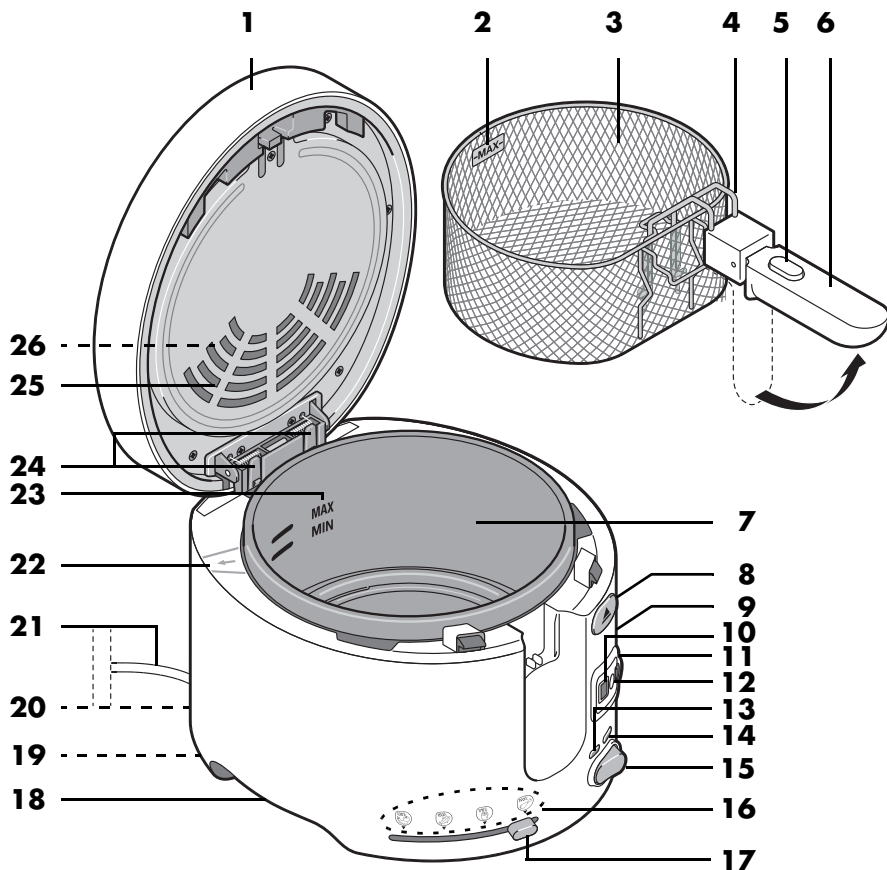


Polski **2**

Deutsch..... **24**



Przegląd / Übersicht



Spis treści

1. Przegląd	3
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	4
3. Wskazówki bezpieczeństwa	4
4. Zakres dostawy	9
5. Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy	10
6. Uruchomienie	12
7. Obsługa	12
7.1 Ustawianie	12
7.2 Obsługa timera	12
7.3 Wlewanie tłuszczu do smażenia.....	13
7.4 Podgrzewanie oleju/tłuszczu	13
7.5 Smażenie w frytkownicy	14
7.6 Zabezpieczenie przed przegrzaniem	15
8. Czyszczenie i przechowywanie	16
8.1 Zdejmowanie pokrywki	16
8.2 Filtrowanie i przechowywanie tłuszczu/oleju do smażenia	16
8.3 Utylizacja tłuszczu/oleju do smażenia	17
8.4 Czyszczenie.....	17
8.5 Ponowne zastosowanie już używanego tłuszczu.....	17
8.6 Przechowywanie.....	18
9. Wymiana baterii	18
10. Utylizacja	18
11. Samodzielne przygotowanie świeżych frytek	19
12. Rozwiązywanie problemów	20
13. Dane techniczne	21
14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	21

1. Przegląd

- 1 Pokrywka z rączką
- 2 **MAX** Oznaczenie w koszu do smażenia informujące o maksymalnej wysokości napełnienia
- 3 Kosz do smażenia
- 4 Metalowe wieszaki
- 5 Przycisk regulacji rączki
- 6 Rączka
- 7 Pojemnik na tłuszcz (wbudowany w frytkownicę)
- 8 ▲ Przycisk do otwierania pokrywki
- 9 Frytkownica
- 10 Wyświetlacz timera
- 11 Timer
- 12 Przycisk timera
- 13 pomarańczowa dioda LED: lampka kontrolna pracy (świeci się, gdy urządzenie jest włączone)
- 14 zielona dioda LED: lampka kontrolna temperatury (zapala się po osiągnięciu ustawionej temperatury)
- 15 **O/I** Włącznik/wyłącznik
- 16 Informacje o temperaturze dla poszczególnych produktów
- 17 Regulator temperatury
- 18 Wgłębienia do noszenia frytkownicy
- 19 **Reset** Wyzwolenie przycisku następuje w przypadku przegrzania
- 20 Wejście na wtyczkę sieciową
- 21 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 22 Odptyw tłuszczu
- 23 **MIN/MAX** Oznaczenia w pojemniku na tłuszcz informujące o minimalnej/maksymalnej wysokości napełnienia
- 24 Blokady pokrywki
- 25 Filtr tłuszczu (wbudowany w pokrywkę)
- 26 Otwory w pokrywce
- 27 Wgłębienie do mocowania pokrywki

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować w celu późniejszego skorzystania z zawartych w niej informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nową frytkownicą!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku i zapachu produktów spożywczych.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica jest przeznaczona do smażenia produktów spożywczych w gorącym oleju lub tłuszczu w temp. maks. 190 °C.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:




NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE! Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Opisywanego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku do 8 lat. Opisywane urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat pod warunkiem ich stałego nadzoru. Urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ⊙ Dzieciom poniżej 8. roku życia nie wolno zbliżać się do urządzenia i przewodu zasilającego.
- ⊙ Dzieci nie mogą przeprowadzać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić w stabilnej pozycji przy pomocy uchwytów w taki sposób, aby uniknąć rozlewania gorącej cieczy.
- ⊙ Nie wolno zanurzać frytkownicy, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej w wodzie ani innych cieczach.
-  ⊙ Nie wolno dotykać gorących elementów urządzenia, np. otworów w pokrywie. Dlatego należy chwytać urządzenie wyłącznie za uchwyt.
- ⊙ Podczas smażenia gorąca para wydostaje się z otworów w pokrywie. Nie wkładać rąk w wydobywającą się parę.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, np.
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.

- ⊙ Należy stosować się do informacji znajdujących się w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 16).
- ⊙ Timer jest zasilany baterią LR1130 (1,5 V).
- ⊙ Podczas wkładania baterii należy uwzględnić właściwą biegunowość.
- ⊙ **NIEBEZPIECZEŃSTWO WYBUCHU!** Baterii nie wolno ładować ani w inny sposób regenerować, rozbierać, wrzucać do ognia ani zwierać.
- ⊙ Nie wolno zwierać zacisków przyłączeniowych timera.
- ⊙ Baterie należy wyjąć z timera, jeżeli nie będzie on używany przez dłuższy czas lub w przypadku ich wyczerpania się. Baterie mogą się rozlać i uszkodzić timer.
- ⊙ Nie narażać baterii na ekstremalne warunki, nie kłaść timera np. na grzejnikach ani nie narażać na bezpośrednie nasłonecznienie. W przeciwnym razie istnieje zwiększone ryzyko wycieku.
- ⊙ Jeżeli dojdzie do wycieku elektrolitu, należy unikać jego kontaktu ze skórą, oczami oraz błonami śluzowymi. W razie kontaktu z elektrolitem miejsca kontaktu natychmiast opłukać dużą ilością czystej wody i niezwłocznie udać się do lekarza.
- ⊙ W razie połknięcia baterie mogą stanowić zagrożenie dla życia. Dlatego należy je przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. W razie połknięcia baterii należy natychmiast skorzystać z pomocy medycznej.
- ⊙ Nowe i zużyte baterie przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.
- ⊙ W przypadku podejrzenia, że bateria mogła zostać połknięta lub dostała się do jakiegokolwiek części ciała, należy natychmiast zasięgnąć pomocy lekarza.
- ⊙ Baterie należy po ich zużyciu prawidłowo zutylizować.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Gorącą frytkownicę należy zabezpieczyć w taki sposób, aby dzieci nie mogły ściągnąć jej ze stołu (np. ciągnąc za kabel sieciowy). Poparzenie gorącym tłuszczem grozi śmiercią!
- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU!

- ⊙ Nigdy nie uruchamiać frytkownicy na pustol! Przed każdym włączeniem urządzenia napełnić pojemnik na tłuszcz co najmniej do znacznika **MIN** i maksymalnie do znacznika **MAX**.
- ⊙ Stary lub zanieczyszczony tłuszcz i oleje do frytowania oraz nieodpowiednie oleje i tłuszcz (np. margaryna, masło i oliwa z oliwek) mogą samoczynnie zapalić się podczas ogrzewania. Stosować wyłącznie odpowiednie oleje i tłuszcz. Pamiętać o starannym czyszczeniu i przechowywaniu oraz odpowiednim terminie wymiany tłuszczu/oleju do frytowania (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 10).
- ⊙ Nigdy nie mieszać różnych tłuszczów/oleju lub starego tłuszczu/oleju z nowym.
- ⊙ Nigdy nie gasić palącego się tłuszczu lub oleju wodą, w przeciwnym razie dojdzie do tzw. wybuchu tłuszczu. Zduś ogień, umieszczając pokrywkę na frytkownicy lub używając koca gaśniczego lub wełnianego.
- ⊙ Zawsze nadzorować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub hałasach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.

- ⊙ Nie używać frytkownicy pod szafkami wiszącymi, w pobliżu firan, papieru lub podobnych palnych przedmiotów.
- ⊙ Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod gniazdkiem elektrycznym w ścianie, ponieważ emitowane ciepło może prowadzić do uszkodzenia instalacji elektrycznej.
- ⊙ Zachować odstęp co najmniej 50 cm od innych przedmiotów, aby nie doszło do zajęcia ich ogniem.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić i eksploatować wyłącznie na stabilnym, równym, zabezpieczonym przed ślizganiem, suchym i niepalnym blacie roboczym, aby zapobiec jego przechyleniu lub upadkowi z wysokości.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

- ⊙ **Kontakt z gorącym tłuszczem i olejem prowadzi do poważnych poparzeń, ponieważ ich temperatura jest znacznie wyższa od temperatury gotującej się wody.**
- ⊙ **Skraplanie wody do gorącego tłuszczu lub oleju prowadzi do wybuchu pary.**
- ⊙ **Unikać wszelkiego kontaktu z gorącym tłuszczem/olejem lub ich pryskającymi kroplami.**
- ⊙ W żadnym przypadku nie należy poruszać lub transportować frytkownicy wypełnionej gorącym tłuszczem/olejem.
- ⊙ Nigdy nie doprowadzać do kontaktu gorącego tłuszczu/oleju z wodą.
- ⊙ Kosze do frytkownicy i smażona potrawa muszą być suche w momencie wkładania ich do gorącego tłuszczu/oleju. Zwłaszcza z mrożonek przeznaczonych do smażenia należy usunąć przylegający lód i rozmrażaną wodę.
- ⊙ Urządzenie obsługiwać wyłącznie suchymi rękami.

- ⊙ Przed użyciem nie zanurzać kosza i pokrywki w wodzie ani w innych cieczach.
- ⊙ Przed rozpoczęciem użycia upewnić się, że wszystkie części frytkownicy są całkowicie suche. Nawet niewielkie pozostałości wody mogą prowadzić w kontakcie z gorącym tłuszczem/olejem do wybuchu pary.
- ⊙ Podczas nagrzewania i smażenia pokrywka powinna być zamknięta.
- ⊙ Podczas smażenia z filtra tłuszczu ulatnia się gorąca para. Nie wkładać rąk w wydobywającą się parę.
- ⊙ Nie wolno dotykać gorących elementów urządzenia, np. otworów w pokrywce. Dlatego należy chwycić urządzenie wyłącznie za uchwyt.
- ⊙ Po smażeniu pozostawić frytkownicę do schłodzenia przez co najmniej 1 do 2 godzin, dopiero wtedy będzie można opróżnić pojemnik na tłuszcz i wyczyścić urządzenie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO poślizgnięcia!

- ⊙ Unikać pryskania oleju/tłuszczu na podłogę. Niebezpieczeństwo poślizgnięcia!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać na zewnętrznych pomieszczeniach oraz w pobliżu zbiorników napełnionych wodą, np. zlewów.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ Przedłużacze muszą być przeznaczona do natężenia prądu co najmniej 10 A.
- ⊙ Przewód zasilający i ewentualny przedłużacz należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt po nim nie stąpał i nie mógł się zaczepić lub potknąć.
- ⊙ Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy wyłącznik/wyłącznik jest ustawiony na **0**.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia. Należy korzystać z podstawy do nawijania umieszczonej z tyłu urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, by przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.

- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku uszkodzenia urządzenia lub kabla,
 - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Do gniazdek należących do tego samego obwodu elektrycznego nie należy podłączać innych urządzeń o dużym poborze prądu. W ten sposób można uniknąć przeciążenia sieci elektrycznej.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego. Może dojść do przeciążenia.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Do smażenia używać zawsze kosza do frytkownicy.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Podczas używania produktu mogą występować odpryski tłuszczu. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce odpornej na wysoką temperaturę i tłuszcz.

- ⊙ Nie wlewać oleju i tłuszczu ze smażenia do zlewów lub toalety! W wyniku jego twardnienia może dojść do zapchania odpływów.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica **9** razem z pokrywką **1**
- 1 kosz **3**
- 1 kompletna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

5. Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy

Przygotowanie żywności

- Wszystkie produkty spożywcze należy przed smażeniem w miarę możliwości osuszyć, ponieważ woda w kontakcie z gorącym tłuszczem zmienia się w wybuchową parę. Dobrze osuszyć potrawę przygotowaną do smażenia lub usunąć lód przymarznięty do żywności.
- Mrożonki należy przed smażeniem lekko rozmrozić, aby żywność nie wchłonęła zbyt dużej ilości tłuszczu. Usunąć maksymalnie dużo wody i lodu przed włożeniem żywności do frytkownicy.
- Mięso, rybę i warzywa pokroić na małe kawałki.
- Podczas smażenia panierowanych produktów pamiętać o tym, aby panierka możliwie ściśle przylegała do żywności. Panierka odrywająca się od żywności powoduje zanieczyszczenie tłuszczu.

Czas i temperatura smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu przyrządzenia.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Kosz **3** nie może być napełniony wyżej niż do znaku **MAX 2**. W przypadku włożenia większych ilości produktów znacznie obniży się temperatura tłuszczu, czas smażenia będzie dłuższy, a produkty wchłoną więcej tłuszczu.
- Jeśli smażona jest żywność zawierająca skrobię (np. produkty ziemniaczane i zbożowe), może tworzyć się akrylamid. Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielenia się akrylamidu, należy unikać zbyt wysokich temperatur (powyżej 170 °C) i zbyt silnego brązowienia. W temperaturach powyżej 175 °C wydziela się znacznie więcej akrylamidu.

Oleje i tłuszcze nadające się do smażenia

Oferta dostępnych tłuszczów jest bardzo szeroka. Jednak nie wszystkie tłuszcze i oleje nadają się do smażenia.

- **Rys. C:** do smażenia we frytkownicy zalecamy używanie płynnego oleju do smażenia. W przypadku korzystania z tłuszczu do frytkownicy o konsystencji stałej, należy go najpierw rozpuścić powoli w garnku na małym ogniu, a następnie przelać do frytkownicy. Takie działanie pozwoli uniknąć przegrzania i pryskania tłuszczu.
- Tłuszcz lub olej musi dobrze znosić wysokie temperatury podczas smażenia. Tłuszcz/olej powinien charakteryzować się minimalną temperaturą ogrzewania 200 °C.
- Udział wody w tłuszczach powinien być bardzo mały. Podczas ogrzewania woda odparowuje i dochodzi do pryskania tłuszczu.
- Oleje, które zawierają dużą ilość nienasyconych kwasów tłuszczowych, są bardzo zdrowym dodatkiem sałatek, ale nie nadają się do smażenia we frytkownicach, ponieważ nie wykazują należytej stabilności w wysokich temperaturach.
- Do smażenia nie nadaje się masło, margaryna i oliwa z oliwek.
- Dobrze natomiast sprawdza się np. olej rzepakowy i słonecznikowy.
- Nigdy nie należy mieszać różnych rodzajów tłuszczów lub olejów!

Przechowywanie używanego tłuszczu

- Zanieczyszczenia tłuszczu w wyniku smażenia we frytkownicy skracają jego okres przydatności do spożycia. Dlatego po każdym smażeniu i przed składowaniem należy przelać tłuszcz przez sitko wyłożone papierowym ręcznikiem kuchennym, aby usunąć z niego większe zabrudzenia.

- Światło i tlen działają niekorzystnie na tłuszcz. Dlatego należy go przechowywać w dobrze zamkniętym pojemniku w ciemnym, chłodnym i suchym miejscu.
- W dobrych warunkach można przechowywać tłuszcz nawet kilka tygodni.

Tabela przyrządzania potraw we frytkownicy

Produkt spożywczy	Temp. (ok.)	Czas (ok., w minutach)
Warzywa	130 °C	5 – 8
Ryby (świeże)	150 °C	5 – 7
Plastry cebuli	170 °C	3 – 4
Frytki (świeże)	170 °C	11 – 16
Frytki (głęboko mrożone, maks. 500 g)	wg zaleceń producenta	
Filety rybne (głęboko mrożone)	190 °C	5 – 7
Udka z kurczaka (świeże)	190 °C	12 – 14
Nuggetsy z kurczaka (głęboko mrożone)	190 °C	4 – 5

Usuwanie obcych smaków z oleju/tłuszczu

Niektóre produkty żywnościowe, np. ryby, wydzielają płyny podczas smażenia. Dostają się one do oleju/tłuszczu i zmieniają jego zapach oraz smak. Zapachem i smakiem przechodzą inne produkty żywnościowe, które smażone są w tym samym tłuszczu/oleju.

Jeden prosty sposób umożliwi znaczne lub całkowite wyeliminowanie obcego smaku.

1. Ogrzać olej/tłuszcz do temp. ok. 150 °C.
2. Włożyć do kosza frytkownicy 2 cienkie kromki chleba lub trochę natki pietruszki.
3. Włożyć kosz **3** do frytkownicy i zamknąć pokrywkę **1**.

4. Odczekać, aż olej/tłuszcz nie będzie się już pienił, a następnie wyjąć kosz. Olej/tłuszcz powinien mieć już tylko swój własny smak.

Rozpoznanie złej jakości tłuszczu

- Jeżeli w przypadku tłuszczu zostanie stwierdzona jedna z poniższych cech, należy tłuszcz całkowicie usunąć:
 - intensywny, nieprzyjemny zapach;
 - nieprzyjemny smak smażonej żywności;
 - brązowe, twarde osady;
 - pienienie podczas ogrzewania;
 - silne wydzielanie dymu nawet w niskich temperaturach.

Usuwanie starego tłuszczu

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ☉ Nie wlewać oleju i tłuszczu ze smażenia do zlewów lub toalety! W wyniku jego twardnienia może dojść do zapchania odpływów.

- Tłuszcz i olej w ilościach wykorzystywanych w gospodarstwie domowym można wyrzucać z innymi odpadami domowymi.
- Nie wrzucać tłuszczu/oleju bezpośrednio do pojemnika na odpady, lecz włożyć go do oryginalnego opakowania lub plastikowego worka.
- Można również oddać tłuszcz/olej do punktu zbiórki zużytych olejów i smarów.

6. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 16).
- Postawić urządzenie na suchej, równej i antypoślizgowej podkładce. Podkładka musi być również odporna na wysoką temperaturę i działanie gorących odprysków tłuszczu.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

7. Obsługa

7.1 Ustawianie



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU/POPARZENIA!

- ⊙ Wtyczkę sieciową **21** można podłączyć do gniazdka dopiero wtedy, kiedy pojemnik na tłuszcz **7** napełniony został olejem lub roztopionym tłuszczem co najmniej do wysokości **MIN 23**.
- ⊙ Przed użyciem wszystkie części frytkownicy muszą być całkowicie suche.
- ⊙ Postawić urządzenie na stabilnym, równym, antypoślizgowym, suchym i niepalnym blacie roboczym.
- ⊙ Nie używać frytkownicy pod szafkami wiszącymi, w pobliżu firan, papieru lub podobnych palnych przedmiotów.
- ⊙ Nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod ściennym gniazdkiem elektrycznym.
- ⊙ Zachować z każdej strony odstęp co najmniej 50 cm.

7.2 Obsługa timera

Na timerze **11** ustawia się wyznaczony czas przyrządzenia. Po upływie ustawionego czasu timer wydaje sygnał dźwiękowy.

Ustawianie czasu przyrządzenia

- Jednokrotnie nacisnąć przycisk **12**: włączanie timera, na wyświetlaczu pojawia się 00
- Ponownie nacisnąć krótko przycisk **12**: ustawianie minut
- Trzymanie wciśniętego przycisku **12**: szybka zmiana ustawień do przodu

Odliczanie

Około 3 sekundy po ostatnim naciśnięciu przycisku timer **11** jest aktywowany. Aktywowany timer można rozpoznać po migającym wyświetlaniu informacji. Najpierw wyświetlane są minuty. Po rozpoczęciu odliczania ostatniej minuty wyświetlane są sekundy.

- Przytrzymać wciśnięty przycisk **12**: reset czasu alarmu
- Krótko nacisnąć przycisk **12** po włączeniu się alarmu: dźwięk alarmu zostanie wyłęczony

Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa sygnał alarmowy i na wyświetlaczu **10** miga **00**. Alarm jest powtarzany po krótkim upływie czasu. Około 30 sekund po zakończeniu sygnału alarmowego timer **11** wyłącza się.

7.3 Wlewanie tłuszczu do smażenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU/POPARZENIA!

- ⊙ Poziom płynnego tłuszczu/oleju musi znajdować się pomiędzy znacznikami **MIN** i **MAX 23** umieszczonymi po wewnętrznej stronie pojemnika na tłuszcz **7**.
- ⊙ Używać tylko odpowiedniego oleju lub tłuszczu do smażenia (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 10).

1. Do smażenia potrzeba od 1,6 (**MIN**) do 2,1 (**MAX**) litrów oleju do frytkownicy lub ok. 1,5 (**MIN**) do 1,7 (**MAX**) kg tłuszczu do smażenia w postaci stałej.
2. Tłuszcz w postaci stałej włożyć najpierw do garnka i rozpuścić powoli na wolnym ogniu. Dopiero wtedy ostrożnie przelać tłuszcz do pojemnika na tłuszcz **7** frytkownicy **9**.

7.4 Podgrzewanie oleju/ tłuszczu







NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni.

1. Zamknąć pokrywkę **1**. Musi się mocno zatrzasknąć.
2. Podłączyć wtyczkę sieciową **21** do łatwo dostępnego gniazdka z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.
3. W razie potrzeby ustawić regulator temperatury **17** na najniższy poziom temperatury.
4. Aby wyłączyć urządzenie, przelączyc włącznik/wyłącznik **O/I 15** w pozycję **I**. Zaświeci się lampka kontrolna robocza **13**.
5. Nastawić na regulatorze temperatury **17** żądaną temperaturę.
 - Sprawdzić czas i temperaturę smażenia na opakowaniu artykułu żywnościowego.
 - Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura, lampka kontrolna temperatury **14** świeci.

WSKAZÓWKA: Zalecamy ogrzewanie tłuszczu/oleju do smażenia przez ok. 10 do 15 minut, aby zapewnić równomierne rozprowadzenie ciepła.

Dane dotyczące temperatury znajdują się na opakowaniu produktu żywnościowego, w tabeli frytkownicy (patrz „Tabela przyrządzenia potraw we frytkownicy” na stronie 11) lub w danych dotyczących temperatury **16**, znajdujących się na urządzeniu.

Symbole na urządzeniu/ temperatura	Produkt spożywczy
	Warzywa
	Ryby (świeże)
	Frytki (świeże)
	Udka z kurczaka (świeże) / nuggetsy z kurczaka (głęboko mrożone)

WSKAZÓWKI:

- Podane informacje dotyczące temperatury są danymi orientacyjnymi. Temperatura może się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktu spożywczego oraz własnych upodobań smakowych.
- Kosz do smażenia **3** umieścić w frytkownicy **9** dopiero wtedy, gdy chce się włożyć do gorącego tłuszczu produkty spożywcze przeznaczone do smażenia.

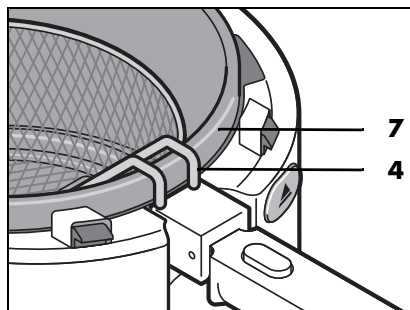
7.5 Smażenie w frytkownicy



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!/POPARZENIA!

- ⊙ Nigdy nie doprowadzać do kontaktu gorącego tłuszczu/oleju do frytowania z wodą.
- ⊙ Kosz **3** i żywność muszą być suche.
- ⊙ Urządzenie obsługiwać wyłącznie suchymi rękami.
- ⊙ Podczas smażenia gorąca para wydostaje się z otworów w pokrywie **26**. Nie wkładać rąk w wydobywającą się parę.
- ⊙ Nie wkładać żywności do kosza **3**, jeśli jest on zawieszony nad gorącym olejem. Małe kawałki mogą wpaść do oleju i spowodować jego rozpryskiwanie.
- ⊙ W żadnym wypadku nie poruszać gorącą frytkownicą **9**!

1. Wcisnąć przycisk w celu przestawienia rączki **5** kosza do smażenia **3** i złożyć rączkę **6**.
2. Włożyć żywność do kosza **3**. Kosz do smażenia **3** może być wypełniony maksymalnie do oznaczenia **MAX 2**.
3. Gdy lampka kontrolna temperatury **14** zapala się, należy nacisnąć przycisk otwierający pokrywkę **8** i otworzyć pokrywkę z rączką **1**.
4. Ostrożnie włożyć kosz **3** do oleju. Metalowe wieszaki rączki **4** muszą wtedy leżeć na brzegu zbiornika na tłuszcz **7**.



5. Zamknąć pokrywkę **1**. Musi się mocno zatrzasnąć.
6. Proces smażenia we frytkownicy odbywa się bardzo szybko. W miarę możliwości dokładnie przestrzegać zalecanego czasu smażenia.
7. Kiedy posiłek jest już gotowy, nacisnąć przycisk celem otwarcia pokrywki **8** i unieść pokrywkę z rączką **1**.
8. **Rys. A:** Wyjąć kosz **3** z oleju/ tłuszczu i zawiesić go do odsączenia z mocowaniem na metalowym wieszaku rączki **4** na przedniej krawędzi pojemnika na tłuszcz **7**.
9. Po odsączeniu tłuszczu posiłek wyłożyć do miski lub innego naczynia.
10. W celu dalszego smażenia należy ustawić inną temperaturę.
11. Przed każdym procesem smażenia należy rozgrzać urządzenie, aż lampka kontrolna temperatury **14** zapali się ponownie.
12. Po zakończeniu smażenia obrócić regulator temperatury **17** na najniższy stopień temperatury.
13. Aby wyłączyć urządzenie, przelączyć włącznik/wyłącznik **0/I 15** w pozycję **0**. Lampka kontrolna pracy **13** i lampka kontrolna temperatury **14** zgasną.
14. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **21** i poczekać do schłodzenia urządzenia.

7.6 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

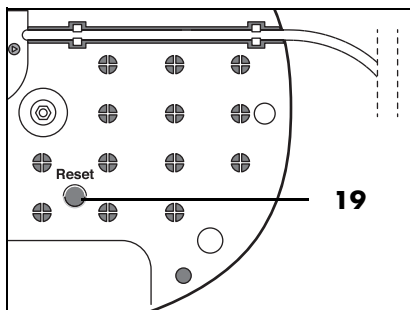


NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed poruszaniem, opróżnieniem lub czyszczeniem pozostawić frytkownicę **9** na ok. 2 godziny do schłodzenia.

Frytkownica wyposażona jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które automatycznie wyłączy urządzenie w razie przegrzania. W tym przypadku na spodzie urządzenia wyskakuje przycisk **Reset 19**.

1. Obniżyć temperaturę i wyciągnąć wtyczkę sieciową **21**.
2. Urządzenie pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
3. Ponownie wcisnąć przycisk **Reset 19** na spodzie frytkownicy **9**.



4. Odczekać kilka minut, a następnie podłączyć wtyczkę sieciową **21** do sieci i ustawić żądaną temperaturę.

8. Czyszczenie i przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed poruszeniem, opróżnieniem lub czyszczeniem pozostawić frytkownicę **9** na ok. 2 godziny do schłodzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy **9** należy wyjąć wtyczkę sieciową **21** z gniazdka.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

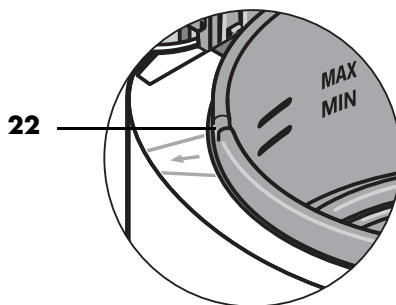
- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

8.1 Zdejmowanie pokrywki

1. Nacisnąć przycisk otwierania pokrywki **8**.
2. **Rys. B:** Nacisnąć blokady pokrywki **24** na pokrywce z rączką **1**. Jednocześnie wyciągnąć pokrywkę **1** w górę z wgłębienia do mocowania pokrywki **27**.
3. Po wyczyszczeniu i całkowitym wysuszeniu pokrywki **1** (patrz „Czyszczenie” na stronie 17) umieścić ją z powrotem we wgłębieniu do mocowania pokrywki **27** w taki sposób, aby zatrzasnęła się po obu stronach.

8.2 Filtrowanie i przechowywanie tłuszczu/oleju do smażenia

- Przed każdym smażeniem sprawdzić jakość tłuszczu/oleju (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 10).
- Jeżeli jego jakość jest jeszcze dobra, przed odłożeniem do przechowania tłuszcz/olej należy przefiltrować: Przebrać letni tłuszcz/olej przez sitko wyłożone papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Do wylewania zastosować odpływ tłuszczu **22**.



- Olej do smażenia najlepiej wlać do oryginalnej butelki i przechowywać szczelnie zamknięty w ciemnym, chłodnym miejscu.
- Tłuszcz do smażenia włożyć do czystego pojemnika na tłuszcz, pozostawić w zamkniętej frytkownicy do stwardnienia, a następnie w miarę możliwości przechowywać szczelnie w ciemnym, chłodnym miejscu.

8.3 Utylizacja tłuszczu/oleju do smażenia

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie wlewać oleju i tłuszczu ze smażenia do zlewów lub toalety! W wyniku jego twardnienia może dojść do zapchania odpływów.

Tłuszcz/olej złej jakości należy natychmiast zutylizować (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 10).

8.4 Czyszczenie

Czyszczenie kosza do smażenia i pokrywki

Kosz do smażenia **3** i pokrywkę **1** można myć w zmywarce do naczyń. Jeśli myjemy pokrywkę **1** w zmywarce, jednocześnie zostaje wyczyszczony filtr tłuszczowy **25** wbudowany w pokrywkę.

1. Włożyć pokrywkę **1** i kosz do smażenia **3** do zmywarki.

WSKAZÓWKA: Części te można również umyć ręcznie ciepłą wodą i detergentem. Przepłukać dokładnie czystą wodą.

2. Przed schowaniem lub ponownym użyciem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.

Czyszczenie pojemnika na tłuszcz i frytkownicy



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Pojemnik na tłuszcz **7** jest trwale połączony z frytkownicą **9** i **nie** można go myć w zmywarce. Frytkownica **9** nie może zostać zanurzona w wodzie i musi być chroniona przed dostępem wody.

1. Użyć papieru kuchennego do usunięcia jak największej ilości tłuszczu/oleju z opróżnionego pojemnika na tłuszcz **7**.
2. Wyrzeć pojemnik na tłuszcz **7** i obudowę frytkownicy **9** wilgotną szmatką i łagodnym detergentem. Uważać, aby woda nie przedostała się do obudowy.
3. Przetrzeć kilkakrotnie szmatką zwilżoną czystą wodą.
4. Przed schowaniem lub ponownym użyciem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.

8.5 Ponowne zastosowanie już używanego tłuszczu

1. W przypadku przechowywania tłuszczu do smażenia poza frytkownicą **9** należy go rozpuścić (tak jak w przypadku świeżego tłuszczu) w garnku, a następnie przelać do frytkownicy.
2. Jeżeli tłuszcz do smażenia przechowywany jest we frytkownicy **9**, należy go powoli i ostrożnie ogrzewać, unikając rozpryskiwania. Pozostawić frytkownicę z tłuszczem przez chwilę w temperaturze pokojowej, aż tłuszcz również rozgrzeje się do tej temperatury.
3. Kilkakrotnie i ostrożnie nakłuć powierzchnię widelcem.
4. Podłączyć wtyczkę sieciową **21** do gniazdka i ustawić regulator temperatury **17** na 130°C.
5. Odczekać aż do całkowitego rozpuszczenia tłuszczu. Dopiero wtedy ustawić regulator temperatury **17** na żądaną temperaturę smażenia.

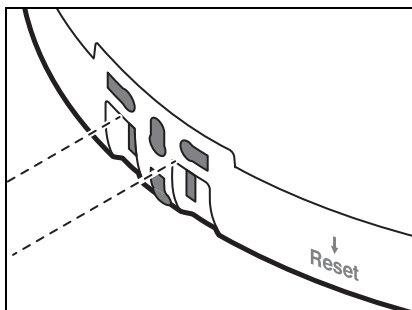
8.6 Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

- Przed schowaniem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.
- Włożyć wtyczkę sieciową **21** do wejścia na wtyczkę sieciową **20** z tyłu urządzenia.



- Podczas przechowywania stałego tłuszczu do smażenia w pojemniku na tłuszcz **7** zamknąć pokrywkę **1** i umieścić frytkownicę **9** w chłodnym, ciemnym miejscu (patrz „Filtrowanie i przechowywanie tłuszczu/oleju do smażenia” na stronie 16).
- Wcisnąć przycisk w celu przestawienia rączki **5** i złożyć rączkę **6**.
- Wszystkie akcesoria należy przechowywać w suchym i niezakurzonym miejscu.

9. Wymiana baterii

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Podczas wkładania baterii należy uwzględnić właściwą biegunowość.

Potrzebna jest bateria typu LR1130 1,5 V (włożona do urządzenia przy dostawie).

1. Nacisnąć matą dźwignię z boku komory timera **11** lekko w kierunku timera, a następnie wyciągnąć go z frytkownicy **9**.
2. Odkręcić 4 wkręty z tyłu i zdjąć pokrywę na baterię.
3. Wymienić baterię. Przy wkładaniu baterii należy pamiętać o właściwej biegunowości (biegun **+** skierowany do góry).
4. Przykręcić pokrywę.
5. Włożyć timer **11** do frytkownicy **9**.

10. Utylizacja

Baterii nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zużyte baterie muszą zostać zutylizowane zgodnie z przepisami. W tym celu jednostki handlujące bateriami oraz składowiska komunalne udostępniają odpowiednie pojemniki do wyrzucania baterii. Baterie i akumulatory opatrzone poniższymi literami zawierają między innymi substancje szkodliwe: Cd (kadm), Hg (rtęć), Pb (ołów).



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego



kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

11. Samodzielne przygotowanie świeżych frytek

Odpowiednie ziemniaki

- Ziemniaki powinny mieć twardą skórkę i nie wykazywać śladów kiełkowania.
- Użyć mączystych lub zwartych ziemniaków.
- Ziemniaki nie powinny być zbyt małe i powinny mieć mniej więcej taką samą wielkość. To ułatwi przygotowanie frytek.

1. Obrać ziemniaki.
2. W zależności od upodobań pokroić ziemniaki w paski lub talarki.
3. Przed smażeniem włożyć ziemniaki na ok. 1 godzinę do wody.
4. Osuszyć je np. papierowym ręcznikiem kuchennym.
5. Pierwszy etap smażenia: Smażyć ziemniaki przez ok. 10 - 14 minut w temperaturze ok. 150 °C.
6. **Rys. A:** Wyjąć kosz **3** z oleju/tłuszczu i zawiesić go do odsączenia z mocowaniem pod rączką **6** na przedniej krawędzi pojemnika na tłuszcz **7**.
7. Rozgrzać olej/tłuszcz do temp. ok. 170 °C.
8. Drugi etap smażenia: Ponownie smażyć ziemniaki przez 3 - 4 minuty w temperaturze ok. 170 °C.
9. Zakończyć proces smażenia po osiągnięciu żądanego koloru frytek.

WSKAZÓWKA: Frytki mrożone należy smażyć tylko jeden raz.

12. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.







Usterka	Możliwe przyczyny / działania
Brak Funkcja	<ul style="list-style-type: none"> • Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Urządzenie samo się wyłączyło	<ul style="list-style-type: none"> • Czy zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem (patrz „Zabezpieczenie przed przegrzaniem” na stronie 15)?
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przygotowania	<ul style="list-style-type: none"> • Czy jednorazowo przygotowywano większą ilość produktu? • Czy tłuszcz nie został rozgrzany do zalecanej temperatury?

Usterka	Możliwe przyczyny / działania
Nieprzyjemny smak smażonej żywności	<ul style="list-style-type: none"> • Czy tłuszcz/olej jest stary? • Czy wcześniej smażono w tym samym tłuszczu potrawy o intensywnym smaku (np. rybę)? Wymienić tłuszcz/olej lub oczyścić go (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 10).
Silne dymienie i intensywne zapachy	<ul style="list-style-type: none"> • Czy tłuszcz/olej jest stary, zabrudzony lub czy do tłuszczu/oleju przedostała się wilgoć? Wymienić tłuszcz/olej.

13. Dane techniczne

Model:	SFT 1900 A1
Napięcie sieciowe:	230 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1900 W
Wysokość napełnienia pojemnika na tłuszcz:	MIN: ok. 1,6 litra MAX: ok. 2,1 litra

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu.
Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłoszonego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 451376_2310** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można zobaczyć niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **451376_2310**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 451376_2310



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Inhalt

1. Übersicht	25
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	26
3. Sicherheitshinweise	26
4. Lieferumfang	31
5. Kleines 1x1 des Frittierens	31
6. Inbetriebnahme	33
7. Bedienung	34
7.1 Aufstellen	34
7.2 Timer bedienen	34
7.3 Frittierfett einfüllen	34
7.4 Frittieröl/-fett aufheizen	35
7.5 Frittieren	36
7.6 Überhitzungsschutz	37
8. Reinigen und Aufbewahren	37
8.1 Deckel abnehmen	37
8.2 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren	38
8.3 Frittierfett/-öl entsorgen	38
8.4 Reinigen	38
8.5 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden	39
8.6 Aufbewahren	39
9. Batterie austauschen	40
10. Entsorgen	40
11. Frische Pommes selber machen	41
12. Problemlösung	42
13. Technische Daten	42
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	43

1. Übersicht

- 1 Deckel mit Deckelhalterung
- 2 **MAX** Markierung im Frittierkorb (maximale Füllhöhe)
- 3 Frittierkorb
- 4 Metallbügel des Griffs
- 5 Taste zum Verstellen des Griffs
- 6 Griff
- 7 Fettbehälter (fest integriert in der Fritteuse)
- 8 ▲ Taste zum Öffnen des Deckels
- 9 Fritteuse
- 10 Display Timer
- 11 Timer
- 12 Taste Timer
- 13 orange LED: Betriebs-Kontrollleuchte (leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist)
- 14 grüne LED: Temperatur-Kontrollleuchte (leuchtet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist)
- 15 **O/I** Ein-/Ausschalter
- 16 Temperaturangaben für Lebensmittel
- 17 Temperaturregler
- 18 Tragekühlen der Fritteuse
- 19 **Reset** Taste (springt nach Überhitzung heraus)
- 20 Aufnahme für Netzstecker
- 21 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 22 Ausgießmulde für Fett
- 23 **MIN/MAX** Markierungen im Fettbehälter (minimale/maximale Füllhöhe)
- 24 Arretierungen für den Deckel
- 25 Fettfilter (fest integriert im Deckel)
- 26 Öffnungen im Deckel
- 27 Vertiefung für Deckelhalterung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Fritteuse.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Informationen auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Fritteuse!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißem Öl oder Fett bei einer Temperatur bis maximal 190 °C vorgesehen.

Die Fritteuse ist für den privaten Haushalt konzipiert. Die Fritteuse darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT! Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät in einer stabilen Lage mit den Handgriffen auf, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ⊙ Die Fritteuse, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Öffnungen im Deckel. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Öffnungen im Deckel heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder

eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 37).
- ⊙ Der Timer wird mit einer Batterie LR1 130 (1,5 V) betrieben.
- ⊙ Beachten Sie beim Einlegen der Batterie die richtige Polarität.
- ⊙ **EXPLOSIONSGEFAHR!** Batterien dürfen nicht geladen oder mit anderen Mitteln reaktiviert, nicht auseinandergenommen, ins Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden.
- ⊙ Die Anschlussklemmen des Timers dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- ⊙ Entfernen Sie die Batterie aus dem Timer, wenn Sie den Timer längere Zeit nicht benutzen wollen oder wenn die Batterieleistung erschöpft ist. Die Batterie könnte auslaufen und den Timer beschädigen.
- ⊙ Setzen Sie Batterien keinen extremen Bedingungen aus, legen Sie z. B. den Timer nicht auf Heizkörpern ab und setzen Sie sie nicht direkter Sonneneinstrahlung aus. Es besteht ansonsten erhöhte Auslaufgefahr.
- ⊙ Wenn Batteriesäure ausgelaufen ist, vermeiden Sie den Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie bei Kontakt mit der Säure die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.
- ⊙ Batterien können beim Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie deshalb Batterien für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden.
- ⊙ Neue und gebrauchte Batterien sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Wenn Sie vermuten, die Batterie könnte verschluckt oder in irgendeinem Teil des Körpers gelangt sein, suchen Sie unverzüglich medizinische Hilfe auf.
- ⊙ Batterien müssen nach dem Gebrauch ordnungsgemäß entsorgt werden.



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Sorgen Sie dafür, dass Kinder die heiße Fritteuse niemals (z. B. an der Anschlussleitung) herunterziehen können. Bei Verbrühungen durch heißes Fett besteht Lebensgefahr!
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Betreiben Sie die Fritteuse niemals leer! Füllen Sie den Fettbehälter vor jedem Einschalten mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX**.
- ⊙ Alte oder verschmutzte Frittierfette und -öle und ungeeignete Fette und Öle (wie z. B. Margarine, Butter oder Olivenöl) können sich beim Erhitzen selbst entzünden. Benutzen Sie nur geeignete Öle und Fette. Achten Sie auf sorgfältiges Reinigen und Aufbewahren und rechtzeitiges Austauschen des Frittierfettes/-öles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 31).
- ⊙ Mischen Sie niemals verschiedene Fette/Öle oder altes und neues Fett/Öl.
- ⊙ Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand niemals mit Wasser, weil dies zur sogenannten Fettexplosion führt. Ersticken Sie den Brand, indem Sie den Deckel

auf die Fritteuse setzen oder mit einer Löschdecke oder Woldecke.

- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Fritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Benutzen Sie die Fritteuse nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf, da die entstehende Hitze zu Schäden an der elektrischen Installation führen kann.
- ⊙ Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen, damit diese kein Feuer fangen können.
- ⊙ Betreiben Sie die Fritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ **Heißes Fett und Öl führt zu schlimmen Verbrennungen, da es deutlich heißer ist als kochendes Wasser.**
- ⊙ **Wenn Wasser in heißes Fett oder Öl tropft, führt dies zu explosionsartigen Verpuffungen.**
- ⊙ **Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Fett/Öl oder Spritzern.**
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen die Fritteuse mit heißem Fett/Öl.
- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Fett/Öl tropfen.
- ⊙ Frittierkörbe und Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie ins heiße Fett/Öl gegeben werden. Entfernen Sie insbesondere von tiefgefrorenem Frittiergut anhaftendes Eis oder Tauwasser.

- ⊙ Bedienen Sie die Fritteuse nur mit trockenen Händen.
- ⊙ Tauchen Sie den Frittierkorb und den Deckel vor der Benutzung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ⊙ Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Fritteuse absolut trocken sind, bevor Sie diese in Gebrauch nehmen. Auch kleine Wasserreste können mit dem erhitzten Fett/Öl zu explosionsartigen Verpuffungen führen.
- ⊙ Lassen Sie während des Aufheizens und des Frittierens den Deckel geschlossen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus dem Fettfilter heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Öffnungen im Deckel. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Lassen Sie die Fritteuse nach dem Frittieren mindestens 1 bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie den Fettbehälter ausleeren und das Gerät reinigen.



GEFAHR durch Ausrutschen!

- ⊙ Vermeiden Sie Öl-/Fettspritzer auf dem Fußboden. Es besteht Rutschgefahr!



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, wie z. B. Spülbecken.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Verlängerungskabel müssen für mindestens 10 Ampere ausgelegt sein.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung und gegebenenfalls Verlängerungskabel so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Ein-/Aus-Schalter auf **0** steht.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät. Verwenden Sie die Kabelaufwicklung auf der Rückseite des Gerätes.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt ist,
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und ... bei Gewitter.
- ⊙ Schließen Sie kein anderes Gerät mit hoher Leistungsaufnahme an eine Steckdose im selben Stromkreis an. So vermeiden Sie eine Überlastung des Stromnetzes.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Benutzen Sie zum Frittieren immer einen Frittierkorb.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Während des Betriebes kann es zu Fettspritzern kommen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wärmebeständige und fettresistente Unterlage.
- ⊙ Frittieröl und -fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in

die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Fritteuse **9** inklusive Deckel **1**
- 1 Frittierkorb **3**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

- Alle Lebensmittel müssen zum Frittieren möglichst trocken sein, da Wasser explosionsartig verpufft, wenn es ins heiße Fett gelangt. Trocknen Sie das Frittiergut ab bzw. entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln das Eis.
- Tiefkühlkost sollte vor dem Frittieren angeaut werden, damit das Lebensmittel weniger Fett aufnimmt. Entfernen Sie so viel Wasser und Eis wie möglich, bevor Sie das Lebensmittel in die Fritteuse geben.
- Fleisch, Fisch und Gemüse sollten in kleine Stücke geschnitten werden.
- Achten Sie bei panierten Lebensmitteln darauf, dass die Panade möglichst fest am Frittiergut sitzt. Panade, die sich beim Frittieren löst, verschmutzt das Fett.

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierkorb **3** darf nicht höher als bis zur **MAX**-Markierung **2** gefüllt werden. Wenn Sie mehr Frittiergut zugeben, sinkt die Fett-Temperatur beim Zugeben zu stark ab, der Frittiervorgang dauert länger und das Frittiergut nimmt mehr Fett auf.
- Beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Kartoffel- und Getreideprodukte) kann sich Acrylamid bilden. Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie hohe Temperaturen (über 170 °C) und zu starke Bräunung. Bei Temperaturen von über 175 °C bildet sich deutlich mehr Acrylamid.

Welche Öle und Fette sind geeignet?

Es gibt ein großes Angebot an Fetten. Für das Frittieren sind aber nicht alle Fette und Öle geeignet.

- **Bild C:** Wir empfehlen für diese Fritteuse die Benutzung von flüssigem Frittieröl. Wenn Sie festes Frittierfett benutzen möchten, lassen Sie es zunächst langsam in einem Topf bei geringer Temperatur schmelzen und füllen es dann in die Fritteuse um. So verhindern Sie eine Überhitzung des Gerätes und Spritzen des Fettes.
- Das Fett oder Öl muss die hohen Temperaturen beim Frittieren vertragen. Achten Sie darauf, dass das Fett/Öl bis mindestens 200 °C erhitzt werden kann.
- Die Fette dürfen nur einen geringen Wasseranteil haben. Das Wasser verdampft beim Erhitzen und das Fett spritzt.

- Öle, die reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind, sind sehr gesund für die Verwendung in Salaten, sind aber nicht zum Frittieren geeignet, da sie nicht die notwendige Hitzestabilität aufweisen.
- Butter, Margarine und Olivenöl sind nicht geeignet.
- Gut geeignet sind zum Beispiel Rapsöl und Sonnenblumenöl.
- Mischen Sie niemals verschiedene Fett- bzw. Ölsorten!

Gebrauchtes Fett aufbewahren

- Verschmutzungen des Fettes durch das Frittieren verkürzen die Haltbarkeit. Gießen Sie deshalb das Fett nach jedem Frittiervorgang zum Lagern durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb, um es von grobem Schmutz zu befreien.
- Licht und Sauerstoff schaden dem Fett. Deshalb sollte es in einem fest verschlossenen Behälter dunkel, kühl und trocken gelagert werden.
- Unter guten Bedingungen kann das Fett einige Wochen gelagert werden.

Frittiertabelle

Lebensmittel	Temp. (ca.)	Zeit (ca. Minuten)
Gemüse	130 °C	5 - 8
Fisch (frisch)	150 °C	5 - 7
Zwiebelringe	170 °C	3 - 4
Pommes frites (frisch)	170 °C	11 - 16
Pommes frites (tiefgekühlt, max. 500 g)	nach Angaben des Herstellers	
Fischfilet (tiefgekühlt)	190 °C	5 - 7
Hähnchenschenkel (frisch)	190 °C	12 - 14
Chicken Nuggets (tiefgekühlt)	190 °C	4 - 5

So filtern Sie Fremdgeschmack aus dem Öl/Fett

Einige Lebensmittel, z. B. Fisch, verlieren Flüssigkeit beim Frittieren. Diese gelangt ins Öl/Fett und verändert dort den Geruch und Geschmack. Dieser Geschmack wird dann an das nächste Lebensmittel abgegeben, das in diesem Öl/Fett frittiert wird. Mit einem einfachen Trick können Sie den Fremdgeschmack vermindern oder sogar ganz entfernen.

1. Erhitzen Sie das Öl/Fett auf ca. 150 °C.
2. Geben Sie 2 dünne Scheiben Brot oder etwas Petersilie in den Frittierkorb.
3. Geben Sie den Frittierkorb **3** in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel **1**.
4. Warten Sie, bis das Öl/Fett nicht mehr sprudelt, und entnehmen Sie dann den Frittierkorb. Das Öl/Fett sollte nun wieder seinen eigenen Geschmack haben.

Schlechtes Fett erkennen

- Wenn Sie bei Ihrem Fett einen der folgenden Punkte feststellen, sollten Sie das Fett komplett austauschen:
 - scharfer, schlechter Geruch;
 - schlechter Geschmack der frittierten Lebensmittel;
 - braune, harte Ablagerungen;
 - Schaumbildung beim Erhitzen;
 - starke Rauchbildung schon bei niedrigen Temperaturen.

Wohin mit dem alten Fett?

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Frittieröl und -fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.
- Fett und Öl können in haushaltsüblichen Mengen in den Hausmüll gegeben werden.
- Geben Sie das Fett/Öl nicht direkt in die Mülltonne, sondern füllen Sie es in die Original-Verpackung oder eine Plastiktüte.
- Sie können das Fett/Öl auch bei einer Sammelstelle für Altfette abgeben.

6. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 37).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage. Weiterhin muss die Unterlage hitzebeständig sein und darf durch heiße Fettspritzer nicht beschädigt werden.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

7. Bedienung

7.1 Aufstellen



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **21** erst dann in die Steckdose, wenn der Fettbehälter **7** mindestens bis zur Markierung **MIN 23** mit Öl oder geschmolzenem Fett gefüllt ist.
- ⊙ Alle Teile der Fritteuse müssen vollständig trocken sein, wenn Sie das Gerät benutzen.
- ⊙ Stellen Sie die Fritteuse auf eine feste, ebene, rutschfeste, trockene und nicht brennbare Arbeitsfläche.
- ⊙ Benutzen Sie die Fritteuse nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf.
- ⊙ Halten Sie zu allen Seiten einen Abstand von mindestens 50 cm.

7.2 Timer bedienen

Am Timer **11** stellen Sie die vorgegebene Frittierzeit ein. Bei Erreichen der abgelaufenen Zeit ertönt der Alarm des Timers.

Einstellen der Frittierzeit

- Taste **12** 1x drücken: Timer einschalten, 00 erscheint im Display
- Taste **12** wiederholt kurz drücken: Minuten einstellen
- Taste **12** gedrückt halten: schneller Vorlauf

Countdown

Ungefähr 3 Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist der Timer **11** aktiviert. Den aktivierten Timer erkennen Sie an der blinkenden

Anzeige. Erst werden die Minuten angezeigt; beim Anbrechen der letzten Minute werden Sekunden angezeigt.

- Taste **12** gedrückt halten: Alarmzeit zurücksetzen
- Taste **12** bei Ertönen des Alarms kurz drücken: Alarmton wird abgeschaltet

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm und 00 blinkt im Display **10**. Der Alarm wird nach kurzer Zeit wiederholt. Ungefähr 30 Sekunden nach Ende des Alarms schaltet sich der Timer **11** aus.

7.3 Frittierfett einfüllen



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Im flüssigen Zustand muss die Füllhöhe des Frittierfettes/-öles zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX 23** an der Innenseite des Fettbehälters **7** liegen.
- ⊙ Verwenden Sie nur geeignete Frittieröle oder -fette (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 31).

1. Sie benötigen ca. 1,6 (**MIN**) bis 2,1 (**MAX**) Liter Frittieröl oder ca. 1,5 (**MIN**) bis 1,7 (**MAX**) kg festes Frittierfett.
2. Festes Frittierfett geben Sie zunächst in einen Topf und lassen es langsam bei geringer Wärmezufuhr schmelzen. Erst dann füllen Sie es vorsichtig in den Fettbehälter **7** der Fritteuse **9** um.

7.4 Frittieröl/-fett aufheizen







GEFAHR von Verbrennungen!

⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile.

1. Schließen Sie den Deckel **1**. Er muss fest einrasten.
2. Stecken Sie den Netzstecker **21** in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.
3. Stellen Sie ggf. den Temperaturregler **17** auf die niedrigste Temperaturstufe.
4. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 15** des Gerätes auf **I**, um das Gerät einzuschalten. Die Betriebs-Kontrollleuchte **13** leuchtet.
5. Stellen Sie mit dem Temperaturregler **17** die gewünschte Temperatur ein.
 - Auf der Verpackung der Lebensmittel finden Sie Empfehlungen für Temperatur und Frittierzeit.
 - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperatur-Kontrollleuchte **14**.

HINWEIS: Wir empfehlen, das Frittierfett/-öl ca. 10 bis 15 Minuten aufheizen zu lassen, um eine gleichmäßige Durchwärmung zu gewährleisten.

Die Angaben für die Temperatur entnehmen Sie den Verpackungen der Lebensmittel, der Frittiertabelle (siehe "Frittiertabelle" auf Seite 32) oder den Temperaturangaben **16** am Gerät.

Symbol am Gerät / Temperatur	Lebensmittel
	Gemüse
	Fisch (frisch)
	Pommes frites (frisch)
	Hähnchenschenkel (frisch) / Chicken Nuggets (tiefgekühlt)

HINWEISE:

- Die Temperaturangaben sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack kann die Temperatur abweichen.
- Setzen Sie den Frittierkorb **3** erst dann in die Fritteuse **9** ein, wenn Sie die Lebensmittel zum Frittieren ins heiße Fett geben wollen.

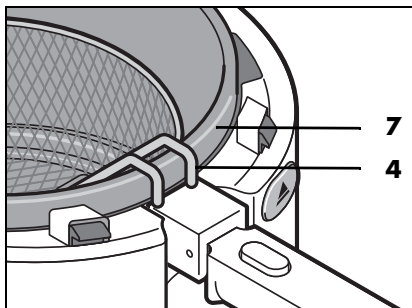
7.5 Frittieren



BRANDGEFAHR! / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Frittierfett/-öl tropfen.
- ⊙ Frittierkorb **3** und Frittiergut müssen trocken sein.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Öffnungen im Deckel **26** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Das Frittiergut nicht in den Frittierkorb **3** geben, wenn dieser über dem heißen Öl hängt. Kleinteile können in das Öl fallen und zu Spritzern führen.
- ⊙ Bewegen Sie auf keinen Fall die Fritteuse **9**, solange sie noch heiß ist!

1. Drücken Sie die Taste zum Verstellen des Griffs **5** am Frittierkorb **3** und klappen Sie den Griff **6** aus.
2. Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb **3**. Der Frittierkorb **3** darf maximal bis zur Markierung **MAX 2** gefüllt werden.
3. Wenn die Temperatur-Kontrollleuchte **14** leuchtet, drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **8** und öffnen den Deckel **1**.
4. Senken Sie nun den Frittierkorb **3** vorsichtig in das Öl. Dabei müssen die Metallbügel des Griffs **4** auf dem Rand des Fettbehälters **7** liegen.



5. Schließen Sie den Deckel **1**. Er muss fest einrasten.
6. Beim Frittieren garen die Lebensmittel sehr schnell. Halten Sie sich möglichst genau an die empfohlenen Frittierzeiten.
7. Wenn das Frittiergut fertig gegart ist, drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **8** und öffnen den Deckel **1**.
8. **Bild A:** Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus dem Öl/Fett heraus und setzen Sie diesen zum Abtropfen mit dem Metallbügel des Griffs **4** auf den vorderen Rand des Fettbehälters **7**.
9. Wenn das Fett abgetropft ist, geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder Ähnliches.
10. Für weitere Frittiergänge stellen Sie gegebenenfalls eine andere Temperatur ein.
11. Lassen Sie das Gerät vor jedem Frittiergang aufheizen, bis die Temperatur-Kontrollleuchte **14** wieder leuchtet.
12. Wenn Sie das Frittieren beenden, schieben Sie den Temperaturregler **17** auf die niedrigste Temperaturstufe.
13. Schalten Sie den Ein-/Aussschalter **O/I 15** des Gerätes auf **O**, um das Gerät auszuschalten. Die Betriebs-Kontrollleuchte **13** und die Temperatur-Kontrollleuchte **14** erlöschen.
14. Ziehen Sie den Netzstecker **21** und lassen Sie das Gerät abkühlen.

7.6 Überhitzungsschutz

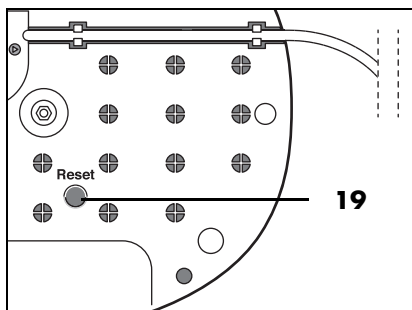


GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie die Fritteuse **9** ca. 2 Stunden lang abkühlen, bevor Sie sie bewegen, entleeren oder reinigen.

Die Fritteuse hat einen Überhitzungsschutz, der das Gerät bei einer Überhitzung automatisch ausschaltet. In diesem Fall springt die Taste **Reset 19** auf der Geräteunterseite heraus.

1. Regeln Sie die Temperatur herunter und ziehen Sie den Netzstecker **21**.
2. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen.
3. Drücken Sie die Taste **Reset 19** auf der Unterseite der Fritteuse **9** wieder ganz hinein.



4. Warten Sie einige Minuten, bis Sie den Netzstecker **21** wieder mit dem Netz verbinden und die gewünschte Temperatur einstellen.

8. Reinigen und Aufbewahren



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie die Fritteuse **9** ca. 2 Stunden lang abkühlen, bevor Sie sie bewegen, entleeren oder reinigen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **21** aus der Steckdose, bevor Sie die Fritteuse **9** reinigen.

WARNUNG vor Sachschäden!

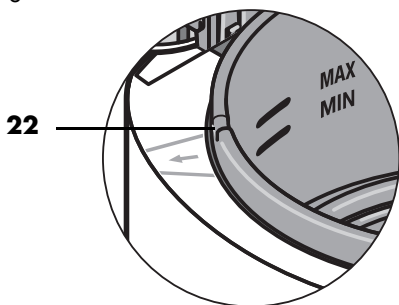
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

8.1 Deckel abnehmen

1. Drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **8**.
2. **Bild B:** Drücken Sie auf die kleinen Arretierungen **24** am Deckel **1**. Ziehen Sie den Deckel **1** gleichzeitig nach oben aus der Vertiefung für die Deckelhalterung **27** heraus.
3. Nachdem der Deckel **1** gereinigt und vollständig getrocknet ist (siehe "Reinigen" auf Seite 38), setzen Sie ihn wieder in die Vertiefung für die Deckelhalterung **27** ein, sodass er auf beiden Seiten einrastet.

8.2 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren

- Überprüfen Sie nach jedem Frittieren die Qualität des Frittierfettes/-öles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 31).
- Ist die Qualität noch gut, filtern Sie das Fett/Öl vor dem Aufbewahren: Gießen Sie das lauwarme Fett/Öl durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb.
- Verwenden Sie zum Ausgießen die Ausgießmulde **22**.



- Frittieröl können Sie zur Aufbewahrung am besten in die Original-Flasche füllen und dicht verschlossen dunkel und kühl aufbewahren.
- Frittierfett können Sie in den gereinigten Fettbehälter zurückgeben oder in der verschlossenen Fritteuse aushärten lassen und möglichst dunkel und kühl aufbewahren.

8.3 Frittierfett/-öl entsorgen

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Frittieröl und -fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.

Fett/Öl mit Qualitätsmängeln muss sofort entsorgt werden (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 31).

8.4 Reinigen

Frittierkorb und Deckel reinigen

Der Frittierkorb **3** und der Deckel **1** können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Wenn Sie den Deckel **1** in der Spülmaschine reinigen, wird gleichzeitig der im Deckel integrierte Fettfilter **25** gereinigt.

1. Geben Sie den Deckel **1** und den Frittierkorb **3** in die Spülmaschine.

HINWEIS: Sie können diese Teile auch von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.

2. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen oder erneut benutzen.

Fettbehälter und Fritteuse reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Der Fettbehälter **7** ist fest in der Fritteuse **9** integriert und darf **nicht** in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Fritteuse **9** darf nicht in Wasser getaucht werden und muss vor Wasser geschützt werden.

-
1. Entfernen Sie mit Küchenkrepp so viel Fett/Öl wie möglich aus dem entleerten Fettbehälter **7**.
 2. Wischen Sie den Fettbehälter **7** und das Gehäuse der Fritteuse **9** mit einem feuchten Lappen mit mildem Spülmittel ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
 3. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Lappen mit klarem Wasser nach.
 4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen oder erneut benutzen.

8.5 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden

1. Wenn Sie das Frittierfett außerhalb der Fritteuse **9** aufbewahrt haben, schmelzen Sie es (wie bei frischem Fett) in einem Topf, bevor Sie es in die Fritteuse füllen.
2. Wenn Sie das Frittierfett in der Fritteuse **9** gelagert haben, muss dieses nun langsam und vorsichtig erhitzt werden, um Spritzen zu vermeiden. Lassen Sie die Fritteuse mit dem Fett eine Weile bei Zimmertemperatur stehen, bis das Fett Zimmertemperatur angenommen hat.
3. Stechen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einer Gabel mehrfach ein.
4. Stecken Sie den Netzstecker **21** in die Steckdose und schieben Sie den Temperaturregler **17** auf 130 °C.
5. Warten Sie, bis das Fett komplett geschmolzen ist. Erst dann stellen Sie mit dem Temperaturregler **17** die Frittierfetttemperatur ein.

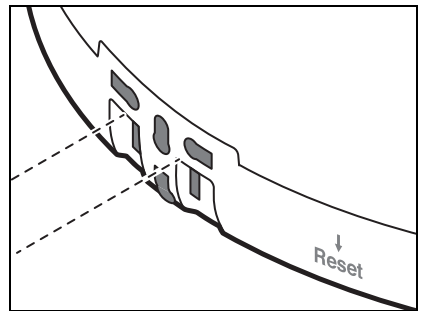
8.6 Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen.
- Stecken Sie den Netzstecker **21** in die dafür vorgesehene Aufnahme **20** hinten am Gerät.



- Wenn Sie festes Frittierfett im Fettbehälter **7** aufbewahren, schließen Sie den Deckel **1** und stellen die Fritteuse **9** an einen kühlen, dunklen Ort (siehe "Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren" auf Seite 38).
- Drücken Sie die Taste zum Verstellen des Griffs **5** und klappen Sie den Griff **6** ein.
- Bewahren Sie alle Zubehörteile an einem trockenen, staubfreien Ort auf.

9. Batterie austauschen

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Beachten Sie beim Einlegen der Batterie die richtige Polarität.

Sie benötigen eine Batterie Typ LR1130 1,5 V (bei Lieferung eingelegt).

1. Drücken Sie den kleinen Hebel an der Seite des Timers **11** etwas in Richtung Timer und ziehen diesen anschließend aus der Fritteuse **9** heraus.
2. Lösen Sie die 4 Schrauben auf der Rückseite und nehmen Sie die Batterieabdeckung ab.
3. Tauschen Sie die Batterie aus. Beachten Sie beim Einlegen der Batterie die richtige Polarität (+-Pol nach oben).
4. Verschrauben Sie die Batterieabdeckung.
5. Setzen Sie den Timer **11** in die Fritteuse **9** ein.

10. Entsorgen

Vor dem Entsorgen entnehmen Sie die Batterie. Batterien dürfen nicht in den Hausmüll. Verbrauchte Batterien müssen sachgerecht entsorgt werden. Zu diesem



Zweck stehen im batterievertreibenden Handel sowie bei den kommunalen Sammelstellen entsprechende Behälter zur Batterie-Entsorgung bereit.

Die eingelegte Batterie ist vom Typ LR1130. Sie enthält Zink-Manganoxid.

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses



Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausaltmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von



Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber 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.

11. Frische Pommes selber machen

So sollten die Kartoffeln sein

- Die Kartoffeln sollten eine feste Schale haben und noch nicht keimen.
 - Verwenden Sie mehlig- oder vorwiegend festkochende Kartoffeln.
 - Die Kartoffeln sollten nicht zu klein sein und ungefähr dieselbe Größe haben. Dies erleichtert die Verarbeitung.
1. Schälen Sie die Kartoffeln.
 2. Je nach Wunsch schneiden Sie die Kartoffeln in Streifen oder Scheiben.
 3. Legen Sie die Kartoffeln vor dem Frittieren ca. 1 Stunde in Wasser.
 4. Trocknen Sie die Kartoffeln z. B. mit einem Küchentuch.
 5. Erster Frittierdurchgang: Frittieren Sie die Kartoffeln für ca. 10 - 14 Minuten bei ca. 150 °C.
 6. **Bild A:** Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus dem Öl/Fett heraus und hängen Sie diesen zum Abtropfen mit der Halterung unter dem Griff **6** auf den vorderen Rand des Fettbehälters **7**.
 7. Heizen Sie das Öl/Fett auf ca. 170 °C auf.
 8. Zweiter Frittierdurchgang: Frittieren Sie die Kartoffeln nun erneut für 3 - 4 Minuten bei ca. 170 °C.
 9. Beenden Sie den Frittiervorgang, wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

HINWEIS: Tiefgefrorene Pommes frites müssen nur einmal frittiert werden.

12. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Gerät hat sich von allein abgeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 37)?
Frittiergut nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie eine größere Menge auf einmal frittiert? • War das Fett noch nicht auf die empfohlene Temperatur aufgeheizt?
Schlechter Geschmack des Frittiergutes	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Fett/Öl alt? • Haben Sie vorher Lebensmittel mit starkem Geschmack in dem selben Fett (z. B. Fisch) frittiert? Wechseln Sie das Fett/Öl aus oder reinigen Sie es (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 31).
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Fett/Öl alt, verschmutzt oder ist Feuchtigkeit ins Fett/Öl gelangt? Wechseln Sie das Fett/Öl aus.

13. Technische Daten

Modell:	SFT 1900 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1900 W
Füllhöhe Fettbehälter:	MIN: ca. 1,6 Liter MAX: ca. 2,1 Liter

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

14. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 451376_2310** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **451376_2310** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

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

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 451376_2310



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND