



## MINI-FRITTEUSE/MINI DEEP FAT FRYER/ MINI-FRITEUSE SFM 840 B1

(DE) (AT) (CH)

### MINI-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

### MINI DEEP FAT FRYER

User manual

(FR) (BE)

### MINI-FRITEUSE

Mode d'emploi

(NL) (BE)

### MINI-FRITTEUSE

Gebbruiksaanwijzing

(PL)

### MINI FRYTKOWNICA

Instrukcja obsługi

(CZ)

### MINI FRITÉZA

Návod na obsluhu

(SK)

### MINIFRITÉZA

Návod na obsluhu

(ES)

### MINI FREIDORA

Manual de instrucciones

(DK)

### MINI-FRITUREGRYDE

Betjeningsvejledning

(IT)

### MINI-FRIGGITRICE

Istruzioni per l'uso

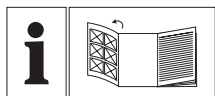
(HU)

### MINI OLAJSÜTŐ

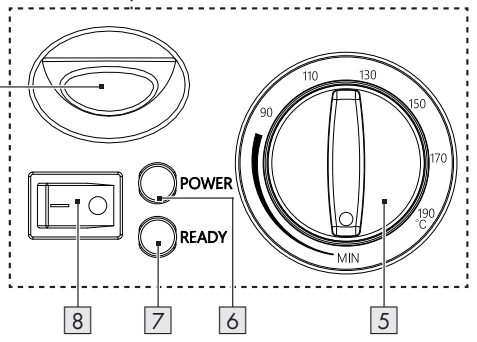
Használati útmutató

IAN 451341\_2310





DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	31
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	45
PL	Instrukcja obsługi	Strona	58
CZ	Návod na obsluhu	Strana	71
SK	Návod na obsluhu	Strana	83
ES	Manual de instrucciones	Página	95
DK	Betjeningsvejledning	Side	109
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	121
HU	Használati útmutató	Oldal	134

**A**

<b>Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole</b> .....	Seite	6
<b>Einleitung</b> .....	Seite	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite	7
Lieferumfang .....	Seite	7
Liste der Teile .....	Seite	7
Technische Daten .....	Seite	7
<b>Allgemeine Sicherheitshinweise</b> .....	Seite	7
<b>Inbetriebnahme</b> .....	Seite	12
Produkt auspacken und grundreinigen .....	Seite	12
<b>Vorbereitung</b> .....	Seite	13
Griff anbringen/abnehmen .....	Seite	13
<b>Bedienung</b> .....	Seite	13
Frittieröl erhitzen .....	Seite	13
Lebensmittel frittieren .....	Seite	14
Nach dem Frittieren von Lebensmitteln .....	Seite	14
Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln .....	Seite	15
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite	15
<b>Reinigung</b> .....	Seite	15
Reinigung .....	Seite	16
<b>Lagerung</b> .....	Seite	16
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	16
<b>Garantie</b> .....	Seite	17
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite	18
<b>Service</b> .....	Seite	18

## Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

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

## **MINI-FRITTEUSE**

### ● **Einleitung**

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

### ● **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

### ● **Lieferumfang**

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

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

### ● **Liste der Teile**

(Abb. A)

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

### ● **Technische Daten**

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



### **Allgemeine Sicherheitshinweise**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!**

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

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



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

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

### **⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!**

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

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

### **Aufstellhinweise**

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

### **Betrieb**

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

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

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

## ● **Inbetriebnahme**

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

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

## ● **Vorbereitung**

### ● **Griff anbringen/abnehmen**

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

### **Anbringen**

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

### **Abnehmen**

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

## ● **Bedienung**

### ❗ **INFO:**

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

### ● **Frittieröl erhitzen**

### ⚠ **WARNUNG!**

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

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

### ❗ **INFO:**

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

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

## ● Lebensmittel frittieren

### ⚠️ **WARNUNG!**

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

### 📄 **INFO:**

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

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

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

## ● Nach dem Frittieren von Lebensmitteln

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



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

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

## ● Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln


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

## ● Fehlerbehebung

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

## ● Reinigung

### **WARNUNG! Stromschlagrisiko!**

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

### **WARNUNG! Verbrennungsrisiko!**

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

### **ACHTUNG! Beschädigungsrisiko!**

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

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

## Gebrauchtes Öl aus dem Produkt entfernen

### 📌 INFO:

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

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

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

## ● Reinigung

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

## ● Lagerung

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

## ● Entsorgung

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



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

## Produkt:



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



### Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreter von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreter 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. In 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 451341\_2310) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

## ● **Service**

### **DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

### **AT Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

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

### **CH Service Schweiz**












Tel.: 0800 562153

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



<b>List of pictograms used</b> .....	Page	20
<b>Introduction</b> .....	Page	21
Intended use .....	Page	21
Scope of delivery .....	Page	21
Parts list .....	Page	21
Technical data .....	Page	21
<b>General safety instructions</b> .....	Page	21
<b>First set-up of the product</b> .....	Page	26
Unpacking the product and basic cleaning .....	Page	26
<b>Preparation</b> .....	Page	26
Attaching/Detaching the handle .....	Page	26
<b>Operation</b> .....	Page	26
Heating the frying oil .....	Page	26
Frying food .....	Page	27
After frying food .....	Page	27
Suggestions for frying food .....	Page	28
<b>Troubleshooting</b> .....	Page	28
<b>Cleaning</b> .....	Page	28
Cleaning .....	Page	29
<b>Storage</b> .....	Page	29
<b>Disposal</b> .....	Page	29
<b>Warranty</b> .....	Page	30
Warranty claim procedure .....	Page	30
<b>Service</b> .....	Page	30

## List of pictograms used

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

## MINI DEEP FAT FRYER

### ● Introduction

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

### ● Intended use

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

### ● Scope of delivery

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

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

### ● Parts list

(Fig. A)

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

### ● Technical data

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



### General safety instructions

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **⚠️ WARNING! Risk of burns!**

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

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

### **⚠ WARNING! Risk of fire!**

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

### **Setup instructions**

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

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

## Operation

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

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



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

## ● **First set-up of the product**

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

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

## ● **Preparation**

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

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

#### **Attaching**

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

#### **Detaching**

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

## ● **Operation**

### ① **INFO:**

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

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

## ● **Heating the frying oil**

### ⚠ **WARNING!**

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

### ① **INFO:**

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

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

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

## ● Frying food

### ⚠ WARNING!

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

### ⓘ INFO:

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

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

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

## ● After frying food



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

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

## ● Suggestions for frying food


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


## ● Troubleshooting

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

## ● Cleaning

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

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

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

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

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

## Removing the used oil from the product

### **i** INFO:

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

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

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

## ● Cleaning

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

## ● Storage

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

## ● Disposal

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



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

## Product:



The product and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



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

## ● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

## ● **Warranty claim procedure**

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

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

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

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

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

## ● **Service**

### Ⓜ **Service Great Britain**

Tel.: 0800 0569216

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

### Ⓜ **Service Ireland**











Tel.: 1800 200736

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



<b>Liste des pictogrammes/symboles utilisés</b> .....	Page	32
<b>Introduction</b> .....	Page	33
Utilisation conforme aux prescriptions .....	Page	33
Contenu de l'emballage .....	Page	33
Liste des pièces .....	Page	33
Données techniques .....	Page	33
<b>Consignes générales de sécurité</b> .....	Page	33
<b>Mise en service</b> .....	Page	38
Déballage du produit et premier nettoyage .....	Page	38
<b>Préparation</b> .....	Page	39
Fixer/retirer la poignée .....	Page	39
<b>Fonctionnement</b> .....	Page	39
Chauffer l'huile de friture .....	Page	39
Frire des aliments .....	Page	40
Après avoir fait frire des aliments .....	Page	40
Recommandations pour la friture d'aliments .....	Page	41
<b>Dépannage</b> .....	Page	41
<b>Nettoyage</b> .....	Page	41
Nettoyage .....	Page	42
<b>Rangement</b> .....	Page	42
<b>Mise au rebut</b> .....	Page	42
<b>Garantie</b> .....	Page	43
Faire valoir sa garantie .....	Page	44
<b>Service après-vente</b> .....	Page	44

## Liste des pictogrammes/symboles utilisés

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

## MINI-FRITEUSE

### ● Introduction

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

### ● Utilisation conforme aux prescriptions

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

### ● Contenu de l'emballage

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

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

### ● Liste des pièces

(Ill. A)

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

### ● Données techniques

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



### Consignes générales de sécurité

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Remarques sur le positionnement**

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

## **Fonctionnement**

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

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

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

## ● **Mise en service**

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

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

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

## ● Préparation

### ● Fixer/retirer la poignée

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

### Fixation

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

### Retrait

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

## ● Fonctionnement

### ❗ INFO :

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

## ● Chauffer l'huile de friture

### ⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

### ❗ INFO :

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

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

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

## ● Frir des aliments

### ⚠ **AVERTISSEMENT !**

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

### ❗ **INFO :**

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

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

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

## ● Après avoir fait frire des aliments

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

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

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

## ● Recommandations pour la friture d'aliments

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

## ● Dépannage

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

## ● Nettoyage

### ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque

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

### ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

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

### ⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration !

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



## Éliminer l'huile usagée du produit

### ❗ INFO :

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

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

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

## ● Nettoyage

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

## ● Rangement

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

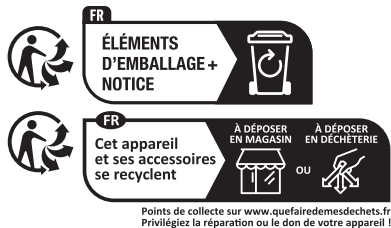
## ● Mise au rebut

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



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

## Produit :



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

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

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



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



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

## ● Garantie

### Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

### Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

### Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### Article L217-12 du Code de la consommation

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

## Article 1641 du Code civil

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

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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

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

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

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

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

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

## ● Faire valoir sa garantie

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

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

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

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

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

## ● Service après-vente

### FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

### BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



<b>Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen</b> .....	Pagina	46
<b>Inleiding</b> .....	Pagina	47
Beoogd gebruik .....	Pagina	47
Leveringsomvang .....	Pagina	47
Lijst van onderdelen .....	Pagina	47
Technische gegevens .....	Pagina	47
<b>Algemene veiligheidsaanwijzingen</b> .....	Pagina	47
<b>Ingebruikname</b> .....	Pagina	52
Product uitpakken en grondig reinigen .....	Pagina	52
<b>Vorbereiding</b> .....	Pagina	52
Greep bevestigen/verwijderen .....	Pagina	52
<b>Bediening</b> .....	Pagina	52
Frituurolie verwarmen .....	Pagina	53
Etenswaren frituren .....	Pagina	53
Na het frituren van etenswaren .....	Pagina	54
Aanbevelingen voor het frituren van etenswaren .....	Pagina	54
<b>Probleemoplossing</b> .....	Pagina	55
<b>Schoonmaken</b> .....	Pagina	55
Schoonmaken .....	Pagina	55
<b>Opbergen</b> .....	Pagina	56
<b>Afvoer</b> .....	Pagina	56
<b>Garantie</b> .....	Pagina	57
Afwikkeling in geval van garantie .....	Pagina	57
<b>Service</b> .....	Pagina	57

## Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

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

## **MINI-FRITTEUSE**

### ● **Inleiding**

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

### ● **Beoogd gebruik**

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

### ● **Leveringsomvang**

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

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

### ● **Lijst van onderdelen**

(Afb. A)

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

### ● **Technische gegevens**

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



### **Algemene veiligheidsaanwijzingen**

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

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

## **Kinderen en personen met beperkingen**

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

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

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

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

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

## **⚠ WAARSCHUWING!**

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

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



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

### **⚠ WAARSCHUWING!**

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

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

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

### **⚠ WAARSCHUWING!**

#### **Brandgevaar!**

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

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

### Tips voor het neerzetten

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

### Gebruik

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

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

Deze kunnen ontbranden wanneer ze worden verwarmd.

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

## ● **Ingebruikname**

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

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

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

## ● **Vorbereitung**

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

- ① **INFO:** Bevestig de greep **10** voor het gebruik aan de frituurmand **11**.

### **Bevestigen**

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

### **Verwijderen**

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

## ● **Bediening**

### ① **INFO:**

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

## ● Frituurolie verwarmen

### ⚠ WAARSCHUWING!

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

### 📘 INFO:

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

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

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

## ● Etenswaren frituren

### ⚠ WAARSCHUWING!

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

### 📘 INFO:

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

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

## ● Na het frituren van etenswaren

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

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

## ● Aanbevelingen voor het frituren van etenswaren

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

## ● Probleemoplossing

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

## ● Schoonmaken

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

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

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

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

- Gebruik geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

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

#### **i INFO:**

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

## ● Schoonmaken

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

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

## ● Opbergen

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

## ● Afvoer

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



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

## Product:



Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## ● Afwikkeling in geval van garantie

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

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

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

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

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

## ● Service

**NL Service Nederland**  
Tel.: 08000225537  
E-Mail: owim@lidl.nl















**BE Service België**  
Tel.: 080071011  
Tel.: 80023970 (Luxemburg)  
E-Mail: owim@lidl.be





<b>Wykaz użytych piktogramów/symboli</b> .....	Strona	59
<b>Wstęp</b> .....	Strona	60
Używać zgodnie z przeznaczeniem .....	Strona	60
Zakres dostawy .....	Strona	60
Wykaz części .....	Strona	60
Dane techniczne .....	Strona	60
<b>Ogólne instrukcje bezpieczeństwa</b> .....	Strona	60
<b>Uruchomienie</b> .....	Strona	65
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu .....	Strona	65
<b>Przygotowanie</b> .....	Strona	65
Mocowanie i odłączanie uchwytu .....	Strona	65
<b>Obsługa</b> .....	Strona	66
Rozgrzewanie oleju .....	Strona	66
Smażenie potrawy .....	Strona	67
Po usmażeniu .....	Strona	67
Zalecenia dotyczące smażenia w głębokim tłuszczu .....	Strona	67
<b>Usuwanie usterek</b> .....	Strona	68
<b>Czyszczenie</b> .....	Strona	68
Czyszczenie .....	Strona	69
<b>Przechowywanie</b> .....	Strona	69
<b>Utylizacja</b> .....	Strona	69
<b>Gwarancja</b> .....	Strona	70
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej .....	Strona	70
<b>Serwis</b> .....	Strona	70

## Wykaz użytych piktogramów/symboli

	<p><b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> - Wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia (np. uduszenie)</p>		<p>Prąd przemienny/napięcie przemiennie</p>
	<p><b>OSTRZEŻENIE!</b> - Wskazuje niebezpieczeństwo o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia (np. ryzyko porażenia prądem)</p>	<p><b>Hz</b></p>	<p>Herc (częstotliwość sieciowa)</p>
	<p><b>OSTROŻNIE!</b> - Wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia (np. niebezpieczeństwo poparzenia)</p>	<p><b>W</b></p>	<p>Wat</p>
	<p><b>UWAGA!</b> - Ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi (np. ryzyko zwarcia)</p>		<p>Nigdy nie zostawiać dzieci bez opieki z materiałami opakowaniowymi lub produktem.</p>
	<p><b>INFO:</b> Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.</p>		<p>Kosz  można myć w zmywarce.</p>
	<p>Niebezpieczeństwo - ryzyko porażenia prądem!</p>		<p>Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.</p>
	<p><b>OSTROŻNIE: Gorąca powierzchnia!</b> Podczas użytkowania powierzchnie mogą się nagrzewać.</p>		<p>Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania</p>
	<p>Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.</p>		

## **MINI FRYTKOWNICA**

### ● **Wstęp**

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

### ● **Używać zgodnie z przeznaczeniem**

- Produkt przeznaczony do smażenia potraw na gorącym oleju o maksymalnej temperaturze 190 °C.
- Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Zastosowania niewymienione w instrukcji obsługi mogą spowodować uszkodzenie produktu lub poważne obrażenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

### ● **Zakres dostawy**

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

- 1 Mini frytkownica
- 1 Pokrywa
- 1 Kosz
- 1 Uchwyt (kosza)
- 1 Krótka instrukcja

### ● **Wykaz części**

(Rys. A)

- 1 Metalowy filtr
- 2 Pojemnik
- 3 Uchwyt
- 4 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 5 Regulator temperatury
- 6 Wskaźnik **POWER** (czerwony)
- 7 Wskaźnik **READY** (zielony)
- 8 Przełącznik zasilania (I/O)
- 9 Przycisk blokady pokrywy
- 10 Uchwyt (kosza)
- 11 Kosz
- 12 Pokrywa

### ● **Dane techniczne**

Napięcie wejściowe:	220-240 V~, 50-60 Hz
Moc znamionowa:	840 W
Pojemność:	
- Olej spożywczy:	ok. 1,2 litra do znaku <b>MAX</b>
- Kosz na frytki:	ok. 1 litr



### **Ogólne instrukcje bezpieczeństwa**

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!**

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

### **Dzieci i osoby z ograniczeniami**

#### **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!**

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem. Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Ten produkt nie jest zabawką dla dzieci! Dzieci nie są świadome niebezpieczeństw związanych z obsługą urządzeń elektrycznych.

- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze pod stałym nadzorem. Ten produkt może być używany przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo bez doświadczenia i/ lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- Produkt i kabel zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8 lat.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia.
- Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci, zwłaszcza podczas użytkowania i schładzania.

- Urządzenia kuchenne należy ustawiać w stabilnej pozycji z uchwytami (jeśli występują) ustawionymi tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.

**⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!**

- Nigdy nie naprawiać produktu samodzielnie. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Nie zanurzać elementów elektrycznych produktu w wodzie lub innej cieczy. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie używać uszkodzonego produktu. Jeśli produkt jest uszkodzony, to należy odłączyć produkt i skontaktować się ze sprzedawcą.
- Nie umieszczać produktu w pobliżu zlewu ani w wilgotnych pomieszczeniach.

- Przed podłączeniem produktu do sieci należy sprawdzić, czy napięcie i prąd odpowiadają danym na tabliczce znamionowej produktu.
- Podłączać urządzenie tylko do uziemionego gniazdka sieciowego. Zawsze upewniać się, że wtyczka sieciowa jest całkowicie włożona do gniazdka sieciowego.
- Kabel zasilania z wtyczką sieciową nie może stykać się z gorącymi częściami produktu.
- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilania, nie należy go ścisnąć, zginać ani trzeć o ostre krawędzie.
- Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Kabel zasilania układać w taki sposób, aby nie można było przypadkowo go pociągnąć lub potknąć się o niego.
- W celu uniknięcia zagrożeń uszkodzony kabel zasilania musi być wymieniony przez producenta, jego serwis klienta lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje.
- Produkt należy odłączać od źródła zasilania ciągnąc za wtyczkę sieciową, a nie za kabel zasilania.

- Nie owijać kabla zasilania wokół produktu. Wtyczkę sieciową należy podłączyć do łatwo dostępnego gniazdka sieciowego, aby w sytuacji awaryjnej można było natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego.
- Produkt nie jest przeznaczony do używania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie należy korzystać z produktu mając mokre ręce. Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia!**

- Dzieci i zwierzęta domowe trzymać z dala od produktu podczas pracy lub stygnięcia. Dostępne części są gorące.
- Podczas użytkowania produktu nie dotykać następujących części:
  - Wnętrza pojemnika
  - Pokrywy
  - Obudowy produktu
- Podczas smażenia tworzy się gorąca para. Para jest uwalniana przez metalowy filtr. Zachowywać bezpieczną odległość od pary.


- Gorący olej powoduje poważne oparzenia, ponieważ jest znacznie gorętszy niż wrząca woda.
- Jeśli woda dostanie się do gorącego oleju, to spowoduje rozpryski. Nigdy nie dopuszczać, aby woda dostała się do gorącego oleju.
- Kosz i produkty przeznaczone do smażenia muszą być suche przed umieszczeniem w gorącym oleju. Należy usunąć lód lub stopioną wodę, szczególnie w przypadku mrożonek.
- Produkt musi być suchy przed użyciem, aby uniknąć eksplozji.
- Obsługiwać produkt wyłącznie suchymi rękami.
- Unikać kontaktu z gorącym olejem, aby uniknąć obrażeń.
- Nigdy nie przesuwaj produktu, gdy pracuje lub jest napełniony gorącym olejem.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!**

- Nie umieszczać produktu w pobliżu łatwopalnych materiałów (np. zasłony, obrusy).
- Urządzenia nie wolno zakrywać podczas pracy, aby uniknąć przegrzania.

- W przypadku zauważenia dymu lub dziwnych dźwięków, natychmiast odłączyć produkt od zasilania. Przed dalszym użyciem zlecić sprawdzenie produktu specjalście.
- W przypadku pożaru należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego. Wykonać odpowiednie procedury gaśnicze.
- Nie przykrywać otworów wentylacyjnych. Upewnić się, że produkt jest odpowiednio wentylowany. Po użyciu nie należy umieszczać produktu w szafce.
- Nie kłaść żadnych przedmiotów na produkcie.
- Aby uniknąć pożaru, należy zachować odległość co najmniej 50 cm od innych przedmiotów.

### Instrukcja montażu

- Użyć uchwytów , aby ustawić produkt w stabilnej pozycji.
- Nie umieszczać produktu bezpośrednio pod gniazdkiem ściennym.
- Nie stawiać urządzenia na płytach grzewczych (gazowych, elektrycznych, węglowych, itd.).

- Zawsze używać produktu na płaskiej, stabilnej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Po smażeniu: Pozostawić produkt do ostygnięcia na co najmniej 2 godziny przed:
  - Transportowaniem produktu
  - Opróżnieniem pojemnika
  - Czyszczeniem produktu

### Użytkowanie

- Nigdy nie dotykać wnętrza pojemnika, pokrywy ani obudowy produktu podczas jego użytkowania.
- Do smażenia potraw należy zawsze używać pojemnika.
- Nigdy nie zostawiać produktu bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nie używać produktu bez oleju.
- Pojemnik napełnić olejem co najmniej do znaku **MIN**. Nie wolno przekraczać znaku **MAX**.
- Pojemnik napełniać tylko do znaku **MAX**. W przeciwnym razie temperatura oleju w pojemniku za bardzo spadnie i proces smażenia wydłuży się. Smażona żywność wchłania wówczas więcej oleju.

- Stosować wyłącznie odpowiednie oleje, takie jak:
  - Olej rzepakowy
  - Olej roślinny
  - Olej słonecznikowy
- Nigdy nie używać:
  - Starych lub zanieczyszczonych tłuszczów i olejów
  - Nieodpowiednich tłuszczów i olejów (np. margaryny, masła lub oliwy z oliwek)
  - Pomieszanych różnych olejów
  - Zmieszanych olejów starych i nowych
  - Tłuszczów stałych
  - Tłuszczów zwierzęcych

Mogą się zapalić po podgrzaniu.

- Olej może osiągać temperatury powyżej +190 °C. Upewnić się, że olej jest w stanie wytrzymać tak wysoką temperaturę.
- Jeśli olej się zapali, nigdy nie należy gasić go wodą. Umieścić pokrywę na produkcie lub przykryć produkt kocem gaśniczym albo wełnianym, aby ugasić ogień.
- Podczas podgrzewania i głębokiego smażenia mogą wystąpić rozpryski oleju.

- Podczas podgrzewania i smażenia pokrywa musi być zamknięta, aby uniknąć rozprysków gorącego oleju.
- Po użyciu i przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

## ● **Uruchomienie**

### ● **Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu**

1. Wyjąć produkt z opakowania. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.
4. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie”.

## ● **Przygotowanie**

### ● **Mocowanie i odłączanie uchwytu**

- ❗ **INFO:** Przed użyciem do kosza **11** należy przymocować uchwyt **10**.

#### **Mocowanie**

1. Przytrzymać i ścisnąć pręty uchwytu **10**. Pręty uchwytu włożyć w oczka kosza **11**.
2. Rozluźnić pręty uchwytu **10** i włożyć w otwory kosza **11**.

#### **Odłączanie**

- Ścisnąć i przytrzymać obydwa pręty uchwytu **10**. Pręty uchwytu wyjąć z oczek kosza **11**.



## ● **Obsługa**

### ❗ **INFO:**

- Akryloamid jest substancją potencjalnie rakotwórczą, która powstaje w zwiększonych ilościach w wyniku reakcji z aminokwasami podczas głębokiego smażenia produktów skrobiowych. W temperaturach powyżej +175 °C tworzenie się akryloamidu gwałtownie wzrasta.
- Nie smażyć potraw zawierających skrobię, np. frytek, w temperaturze powyżej +170 °C. Potrawy przeznaczone do smażenia powinny być smażone tylko na złoty kolor, a nie na ciemny lub brązowy. Tylko w ten sposób można utrzymać niską zawartość akryloamidu.

## ● **Rozgrzewanie oleju**

### ⚠ **OSTRZEŻENIE!**

- Podczas użytkowania produktu nie dotykać następujących części:
  - Wnętrza pojemnika [2]
  - Pokrywy [12]
  - Obudowy produktu
- Podczas smażenia tworzy się gorąca para. Para jest uwalniana przez metalowy filtr [1]. Zachowywać bezpieczną odległość od pary.
- Pojemnik [2] napełnić olejem co najmniej do znaku **MIN**. Nie wolno przekraczać znaku **MAX**.

### ❗ **INFO:**

- Wymagana temperatura smażenia różni się w zależności od:
  - Wielkości kawałków
  - Rodzaju potrawy
  - Smażonej ilościProszę zapoznać się z tabelą w akapicie „Zalecenia dotyczące smażenia w głębokim tłuszczu”.
- Podczas pracy: Wskaźnik **READY** [7] świeci i gaśnie od czasu do czasu. Oznacza to, że produkt nagrzewa się do ustawionej temperatury.

- Wskaźnik **READY** [7] świeci, gdy regulator temperatury [5] znajduje się w położeniu **MIN** lub w dolną część zakresu poziomu grzania.
  - Po ustawieniu regulatora temperatury [5] w żądanej pozycji: Wskaźnik **READY** [7] zgaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury.
1. Kosz [11] włożyć do pojemnika [2].
  2. Pojemnik [2] napełnić odpowiednim olejem.
  3. Zamknąć pokrywę [12].
  4. Regulator temperatury [5] ustawić w pozycji **MIN**.
  5. Wtyczkę sieciową [4] podłączyć do gniazdka sieciowego.
  6. Przełącznik zasilania [8] ustawić w pozycji **I**. Wskaźnik **POWER** [6] zacznie świecić kolorem czerwonym. Wskaźnik **READY** [7] zacznie świecić kolorem zielonym.
  7. Wybrać żądaną temperaturę w zależności od smażonej potrawy (patrz akapit „Zalecenia dotyczące smażenia w głębokim tłuszczu”).
  8. Regulatorem temperatury [5] ustawić żądaną temperaturę. Wskaźnik **READY** [7] zgaśnie.
  9. Po osiągnięciu żądanej temperatury: Wskaźnik **READY** [7] zacznie świecić kolorem zielonym.

Wskaźnik	Stan
[6] <b>POWER</b> (świeci kolorem czerwonym)	Produkt włączony
[6] <b>POWER</b> (nie świeci)	Produkt wyłączony
[7] <b>READY</b> (nie świeci)	Produkt nagrzewa się lub nagrzewa ponownie
[7] <b>READY</b> (świeci kolorem zielonym)	Ustawiona temperatura została osiągnięta

## ● Smażenie potrawy

### ⚠ **OSTRZEŻENIE!**

- Podczas podgrzewania i smażenia: Trzymaj pokrywę [12] zamkniętą, aby uniknąć rozprysków gorącego oleju.
- Obsługiwać produkt wyłącznie suchymi rękami.
- Unikać kontaktu z gorącym olejem, aby uniknąć obrażeń.
- Nigdy nie przesuwaj produktu, gdy pracuje lub jest napełniony gorącym olejem.
- Kosz [11] nie napełniać powyżej znaku **MAX**. W przeciwnym razie temperatura oleju w pojemniku [2] za bardzo spadnie za bardzo spadnie i proces smażenia wydłuży się. Smażona żywność wchłania wówczas więcej oleju.

### ❶ **INFO:**

- Pojemnik [2] i produkty przeznaczone do smażenia muszą być suche przed umieszczeniem w gorącym oleju.
- Zamrożona żywność: Usunąć lód lub roztopioną wodę. Rozmrażać żywność przed smażeniem, aby wchłonęła mniej oleju.
- Aby uzyskać równomierne rezultaty: Mięso, ryby i warzywa kroić na małe kawałki.
- Panierowane potrawy: Panierka powinna jak najściślej przylegać do potrawy. Panierka, która odklei się od potrawy podczas smażenia, zanieczyści olej.
- Ustawianie temperatury: Postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu żywności lub z tabelą w akapicie „Zalecenia dotyczące smażenia w głębokim tłuszczu”.

1. Po osiągnięciu żądanej temperatury: Wskaźnik **READY** [7] zacznie świecić kolorem zielonym.
2. Otwieranie pokrywy [12]: Przycisk blokady pokrywy [9] nacisnąć w dół.
3. Kosz [11] wyjąć z pojemnika [2].
4. Żądane produkt włożyć do kosza [11].
5. Kosz [11] włożyć do pojemnika [2].
6. Zamknąć pokrywę [12].

## ● Po usmażeniu

⚠ **OSTROŻNIE! Ryzyko zranienia!** Do wyjmowania żywności z kosza [11] należy używać odpowiednich przyborów kuchennych (np. szczypeczek kuchennych).

1. Regulator temperatury [5] ustawić w pozycji **MIN**.
2. Przełącznik zasilania [8] ustawić w pozycji **○**. Wskaźnik **POWER** [6] zgaśnie. Wskaźnik **READY** [7] zgaśnie.
3. Wtyczkę sieciową [4] wyjąć z gniazdka sieciowego.
4. Otwieranie pokrywy [12]: Przycisk blokady pokrywy [9] nacisnąć w dół.
5. Kosz [11] wyciągnąć powoli z oleju.
6. Osuszanie: Wspornik kosza [11] zawiesić na przedniej krawędzi pojemnika [2].
7. Po odsączeniu oleju: Potrawę przełożyć do miski.
8. Pozostawić produkt do całkowitego ostygnięcia.

## ● Zalecenia dotyczące smażenia w głębokim tłuszczu

Rodzaj żywności	Temperatura	Masa	Czas
Warzywa	+130 °C	250 g	4 min
Cebula	+130 °C	250 g	3 min
Krewetki	+130 °C	250 g	2 min
Udka kurczaka	+150 °C	250 g	8 min
Skrzydółka kurczaka	+150 °C	250 g	7 min
Filet z piersi kurczaka	+150 °C	250 g	3 min

Rodzaj żywności	Temperatura	Masa	Czas
Kawałki kurczaka	+150 °C	250 g	3 min
Pokrojone mięso	+150 °C	300 g	3 min
Grzyby	+150 °C	300 g	3 min
Frytki	+170 °C	250 g - 500 g	4 min - 10 min
Filet rybny	+190 °C	300 g	3 min
Stek	+190 °C	200 g	4 min

## ● **Usuwanie usterek**

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	Wtyczka sieciowa <b>4</b> nie jest podłączona do gniazdka sieciowego.	Wtyczkę sieciową <b>4</b> włożyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
Potrawa jest surowa lub nierównomiernie usmażona.	Użyto za dużo żywności.	Zmniejszyć ilość żywności i rozprowadzić równomiernie.
	Zbyt niska temperatura smażenia.	Zwiększyć temperaturę smażenia.
Frytki nie są usmażone ani chrupiące.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Użyć innego rodzaju ziemniaków.
	Frytki są za duże.	Frytki pokroić na mniejsze lub cieńsze kawałki.

## ● **Czyszczenie**

**⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Przed czyszczeniem: Zawsze wyciągać wtyczkę sieciową **4** z gniazdka sieciowego.

**⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia!** Nie czyścić produktu bezpośrednio po jego użyciu. Pozwolić, aby produkt stygł przez ok. 2 godziny.

**⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia!**

- Nie zanurzać elementów elektrycznych produktu w wodzie lub innej cieczy. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Uważać, aby do wnętrza produktu nie dostała się woda ani inne płyny.

- Do czyszczenia nie wolno używać ściernych, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.

### **Usuwanie zużytego oleju z produktu**

#### **❗ INFO:**

- Nie wylewać oleju do kanalizacji lub toalety. Olej może stwardnieć i zatkanąć odpływy.
- Nie wylewać oleju bezpośrednio do kosza na śmieci. Olej wlać do oryginalnego opakowania lub do plastikowej torby.
- Olej zanieść do wyznaczonego punktu zbiórki zużytego oleju.

1. Olej wylać z pojemnika **2**.
2. Olej należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

## ● Czyszczenie

Część	Sposób czyszczenia
Obudowa Pojemnik <b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Przecierać lekko zwilżoną ściereczką.</li> <li>■ Jeśli to konieczne, na ściereczkę nanieść łagodny detergent. Następnie przetrzeć wilgotną ściereczką bez detergentu.</li> <li>■ Dokładnie osuszyć.</li> </ul>
Kosz <b>11</b> Uchwyt <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odłącz uchwyt <b>10</b> od kosza <b>11</b> (patrz akapit „Mocowanie i odłączanie uchwytu”).</li> <li>■ Uchwyt <b>10</b> i pojemnik <b>11</b> myć ciepłą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym.</li> <li>■ Uchwyt <b>10</b> i pojemnik <b>11</b> wypłukać czystą wodą wytrzeć.</li> <li>■ Dokładnie osuszyć uchwyt <b>10</b> i kosz <b>11</b>.</li> <li>■ Kosz <b>11</b> można również myć w zmywarce.</li> </ul>
Metalowy filtr <b>1</b> Pokrywa <b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zdejmowanie pokrywy <b>12</b> z produktu: Nacisnąć przycisk blokady pokrywy <b>9</b>, aby otworzyć pokrywę. Pokrywę pociągnąć do góry, aby wyjąć z zawiasów.</li> <li>■ Filtr metalowy <b>1</b> i pokrywę <b>12</b> czyścić wilgotną szmatką lub gąbką.</li> </ul>

## ● Przechowywanie

- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

## ● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: Tworzywa sztuczne/20-22: Papier i tektura/80-98: Materiały kompozytowe.

## Produkt:



Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

## ● **Gwarancja**

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

## ● **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:


Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 451341\_2310) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

## ● **Serwis**

 **Serwis Polska**  
Tel.: 008004911946  
E-Mail: owim@lidl.pl



<b>Seznam použitých piktogramů a symbolů</b> .....	Strana	72
<b>Úvod</b> .....	Strana	73
Použití v souladu s určením .....	Strana	73
Rozsah dodávky .....	Strana	73
Seznam dílů .....	Strana	73
Technické údaje .....	Strana	73
<b>Všeobecné bezpečnostní pokyny</b> .....	Strana	73
<b>Uvedení do provozu</b> .....	Strana	78
Výrobek vybalte a vyčistěte jej .....	Strana	78
<b>Příprava</b> .....	Strana	78
Namontujte/odeberte rukojeť .....	Strana	78
<b>Obsluha</b> .....	Strana	78
Zahřejte fritovací olej .....	Strana	78
Fritování potravin .....	Strana	79
Po fritování potravin .....	Strana	79
Doporučení pro fritování potravin .....	Strana	80
<b>Odstraňování poruch</b> .....	Strana	80
<b>Čištění</b> .....	Strana	80
Čištění .....	Strana	81
<b>Skladování</b> .....	Strana	81
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana	81
<b>Záruka</b> .....	Strana	82
Postup v případě uplatňování záruky .....	Strana	82
<b>Servis</b> .....	Strana	82

## Seznam použitých piktogramů a symbolů

	<p><b>NEBEZPEČÍ!</b> – Označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek smrt nebo těžké zranění (např. nebezpečí udušení)</p>		<p>Střídavý proud/napětí</p>
	<p><b>VAROVÁNÍ!</b> – Označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt (např. riziko úrazu elektrickým proudem)</p>	<p><b>Hz</b></p>	<p>Hertz (síťová frekvence)</p>
	<p><b>OPATRNĚ!</b> – Označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek lehké až střední zranění (např. nebezpečí opaření)</p>	<p><b>W</b></p>	<p>Watt</p>
	<p><b>VÝSTRAHA!</b> – Varuje před možným poškozením majetku (např. nebezpečí zkratu)</p>		<p>Nikdy nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály nebo s výrobkem.</p>
	<p><b>INFO:</b> Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.</p>		<p>Fritovací koš <b>11</b> je vhodný do myčky.</p>
	<p>Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!</p>		<p>Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť ani vůni.</p>
	<p><b>OPATRNĚ: Horký povrch!</b> Povrchy se mohou během používání stát horkými.</p>		<p>Bezpečnostní pokyny Pokyny pro činnost</p>
	<p>Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.</p>		

## MINI FRITÉZA

### ● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

### ● Použití v souladu s určením

- Výrobek je určen k přípravě potravin v horkém oleji při maximální teplotě 190 °C.
- Tento výrobek je vhodný výhradně pro použití v soukromých domácnostech. Výrobek není určen pro komerční použití.
- Použití, která nejsou uvedena v tomto návodu na obsluhu, mohou výrobek poškodit nebo způsobit vážná zranění.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

### ● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1 Mini fritéza
- 1 Víko
- 1 Fritovací koš
- 1 Rukojeť (fritovacího koše)
- 1 Krátký návod

### ● Seznam dílů

(Obr. A)

- 1 Kovový filtr
- 2 Fritovací nádoba
- 3 Rukojeť
- 4 Přípojné vedení se síťovou zástrčkou
- 5 Teplotní regulátor
- 6 Kontrolka **POWER** (červená)
- 7 Kontrolka **READY** (zelená)
- 8 Vypínač Zap/Vyp (**I/O**)
- 9 Tlačítko pro odblokování víka
- 10 Rukojeť (fritovacího koše)
- 11 Fritovací koš
- 12 Víko

### ● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Jmenovitý výkon:	840 W
Kapacita:	
– Pro jedlý olej:	cca 1,2 litru po značku <b>MAX</b>
– Fritovací koš:	cca 1 litr



### Všeobecné bezpečnostní pokyny

**PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI A OBSLUŽNÝMI POKYNY! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!**



V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržáním bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

## **Děti a osoby se zdravotním omezením**

### **⚠️ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!**

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

**⚠️ VAROVÁNÍ!** Tento výrobek není hračka pro děti! Děti si nejsou vědomy nebezpečí v zacházení s elektrickými spotřebiči.

- Tento výrobek nesmí používat děti ve věku mezi 0 a 8 lety. Tento výrobek mohou používat děti od 8 let za předpokladu, že jsou pod neustálým dohledem.

Tento výrobek může být používán osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí, když jsou pod dozorem nebo jsou poučeny o bezpečném používání výrobku a porozuměly nebezpečím, které z toho plynou.

- Chraňte výrobek a jeho přípojné vedení před dětmi mladšími než 8 let.
- Čištění a údržbu prováděné uživatelem nesmí provádět děti.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si s výrobkem nehrály.

**⚠️ VAROVÁNÍ!** Výrobek uchovávejte mimo dosah malých dětí, zejména během používání a ve fázi chladnutí.

- Přístroje pro vaření by měly být umístěny ve stabilní poloze s rukojeťmi (pokud jsou k dispozici), aby se zabránilo rozlití horké kapaliny.

### **⚠️ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!**

- Nepokoušejte se výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

- Neponořujte elektrické komponenty výrobku do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte v žádném případě pod tekoucí vodou.
  - Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek. Když je výrobek poškozen, oddělte ho od elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.
  - Neumísťujte přístroj v blízkosti umyvadla nebo ve vlhkých místnostech.
  - Před připojením výrobku k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí a proud odpovídají informacím na výrobním štítku výrobku.
  - Připojujte výrobek pouze k uzemněné zásuvce. Dbejte vždy na to, aby byla síťová zástrčka správně zastrčena do zásuvky.
  - Nedovolte, aby se přípojně vedení se síťovou zástrčkou dostalo do kontaktu s horkými částmi výrobku.
  - Aby nedošlo k poškození přípojněho vedení, nedrťte ho, neohýbejte ani ho netřete o ostré hrany.
  - Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.
  - Veďte přípojně vedení tak, aby nebylo možné žádné nechtěné tahání nebo zakopnutí.
  - Když je přípojně vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickou službou nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo ohrožení.
  - Pro oddělení výrobku od sítě zatáhněte za síťovou zástrčku, nikoliv za přípojně vedení.
  - Přípojně vedení nenavíjejte kolem výrobku. Připojte síťovou zástrčku k snadno přístupné zásuvce, aby bylo možné v případě nouze síťovou zástrčku ihned vytáhnout.
  - Výrobek není určen k provozu s pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
  - Nepoužívejte výrobek mokřýma rukama. Nedotýkejte se výrobku mokřýma rukama.
- ⚠ VAROVÁNÍ! Riziko popálení!**
- Udržujte děti a zvířata mimo dosah výrobku, když je v provozu, nebo když se chladí. Přístupné části jsou horké.

- Během provozu výrobku se nedotýkejte následujících částí:
  - Vnitřek fritovací nádoby
  - Víko
  - Kryt výrobku
- Při fritování se vytvářejí horké páry. Pára se uvolňuje přes kovový filtr. Udržujte bezpečnou vzdálenost od páry.
- Horký olej způsobuje vážné popáleniny, protože je mnohem teplejší než vroucí voda.
- Pokud do horkého oleje kape voda, dochází k rozstříku. Nikdy nedovolte, aby voda kapala do horkého oleje.
- Fritovací koš a jídlo musí být suché, když jsou vkládány do horkého oleje. Zejména ze zmrazených potravin je třeba odstranit led nebo tající vodu.
- Výrobek musí být před použitím suchý, aby nedošlo k výbuchu.
- Obsluhujte výrobek jen se suchýma rukama.
- Vyhněte se kontaktu s horkým olejem, abyste předešli zranění.
- Výrobkem nikdy nepohybujte, pokud je v provozu nebo je naplněn horkým olejem.

## **⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru!**

- Nestavte výrobek do blízkosti hořlavých materiálů (např. jako jsou záclony, ubrusy).
- Aby se zabránilo přehřátí, nesmí být výrobek při provozu zakryt.
- Pokud si všimnete kouře nebo nezvyklých zvuků, odpojte výrobek okamžitě od sítě. Před dalším použitím nechte výrobek zkontrolovat odborníkem.
- V případě požáru vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Přijměte vhodná protipožární opatření.
- Ventilační otvory výrobku nezakrývejte. Zajistěte, aby byl výrobek dostatečně větrán. Výrobek nedávejte po použití do skříně.
- Na výrobek nepokládejte žádné předměty.
- Dodržujte vzdálenost alespoň 50 cm od ostatních předmětů, abyste zabránili vzniku požáru.

## **Instalační pokyny**

- Pomocí rukojetí **3** uveďte výrobek do stabilní polohy.
- Neumisťujte výrobek přímo pod elektrickou zásuvku.
- Nestavte výrobek na varné desky (plynového, elektrického nebo uhelného sporáku atd.).

- Provozujte výrobek vždy na rovném, stabilním, tepelně odolném a čistém povrchu.
- Po fritování: Před použitím nechte výrobek alespoň 2 hodiny vychladnout:
  - Výrobek přepravovat
  - Vyprazdňovat fritovací nádobu
  - Čistit výrobek

## Provoz

- Nikdy se nedotýkejte vnitřku fritovací nádoby, víka a krytu produktu, když je v provozu.
- K fritování jídel vždy použijte fritovací koš.
- Nenechávejte tento výrobek nikdy bez dozoru, dokud je v užívání.
- Nepoužívejte výrobek nikdy bez oleje.
- Naplňte fritovací nádobu alespoň ke značce **MIN** olejem. Značka **MAX** nesmí být překročena.
- Fritovací koš plňte pouze po značku **MAX**. Jinak teplota oleje ve fritovací nádobě klesne příliš nízko a fritování bude trvat déle. Fritované potraviny pak budou absorbovat více oleje.
- Používejte pouze vhodné oleje, např.:
  - Řepkový olej
  - Rostlinný olej
  - Slunečnicový olej
- Nikdy nepoužívejte:
  - Staré nebo kontaminované fritovací tuky a oleje
  - Nevhodné tuky a oleje (např. margarín, máslo nebo olivový olej)
  - Různé smíšené oleje
  - Směs starých a nových olejů
  - Tuhý tuk
  - Živočišný tuk

Ty se mohou při zahřátí vznítit.
- Olej se může zahřát na teplotu vyšší než +190 °C. Ujistěte se, že olej tuto vysokou teplotu vydrží.
- Pokud se olej vznítí, nesmí se nikdy hasit vodou. K uhašení požáru nasadte na výrobek víko nebo výrobek přikryjte protipožární dekou nebo vlněnou přikrývkou.
- Během ohřívání a fritování může dojít ke stříkání oleje.
- Víko musí být během ohřívání a fritování zavřené, aby se zabránilo rozstříku horkého oleje.
- Po použití a před každým čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

## ● Uvedení do provozu

### ● Výrobek vybalte a vyčistěte jej

1. Vyjměte výrobek z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny díly v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Před prvním použitím vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění“.

## ● Příprava

### ● Namontujte/odeberte rukojeť

- ⓘ INFO:** Před použitím připevněte rukojeť **10** k fritovacím koš **11**.

### **Instalace**

1. Podržte a stlačte tyče rukojeti **10**. Vložte tyče rukojeti do oček na fritovacím koši **11**.
2. Povolte tyče rukojeti **10** a zasuněte je do otvorů ve fritovacím koši **11**.

### **Demontáž**

- Stiskněte a přidržte rukojeti **10** u sebe. Vyjměte tyče rukojeti z ok fritovacího koše **11**.

## ● Obsluha

### **ⓘ INFO:**

- Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která stále častěji vzniká při fritování škrobnatých potravin reakcí s aminokyselinami. Při teplotách nad +175 °C se tvorba akrylamidu dramaticky zvyšuje.
- Nefritujte škrobnaté potraviny, jako jsou hranolky, při teplotách nad +170 °C. Smažené potraviny by se měly smažit pouze do zlatožluté barvy, nikoliv do tmavé nebo hnědé. Jen tak lze dosáhnout přípravy s nízkým obsahem akrylamidu.

## ● Zahřejte fritovací olej

### **⚠ VAROVÁNÍ!**

- Během provozu výrobku se nedotýkejte následujících částí:
  - Vnitřek fritovací nádoby **2**
  - Víko **12**
  - Kryt výrobku
- Při fritování se vytvářejí horké páry. Pára se uvolňuje přes kovový filtr **1**. Udržujte bezpečnou vzdálenost od páry.
- Naplňte fritovací nádobu **2** až ke značce **MIN** olejem. Značka **MAX** nesmí být překročena.

### **ⓘ INFO:**

- Požadovaná teplota fritování se liší v závislosti na:
  - Velikosti potraviny
  - Druhu potraviny
  - Množství potravinyDodržujte tabulku „Doporučení pro fritování potravin“.
- Během provozu: Kontrolka **READY 7** se rozsvítí a čas od času zhasne. To znamená, že se výrobek zahřívá na nastavenou teplotu.
- Kontrolka **READY 7** se rozsvítí, když je teplotní regulátor **5** nastaven na **MIN** nebo na spodní hranici rozsahu ohřevu.
- Jakmile nastavíte regulátor teploty **5** do požadované polohy: Dokud není dosaženo požadované teploty, kontrolka **READY 7** zhasne.

1. Umístěte fritovací koš **11** do fritovací nádoby **2**.
2. Naplňte fritovací nádobu **2** vhodným olejem.
3. Víko **12** zavřete.
4. Otočte teplotní regulátor **5** do polohy **MIN**.
5. Spojte síňovou zástrčku **4** s vhodnou zásuvkou.
6. Přepněte vypínač Zap/Vyp **8** do polohy **II**. Kontrolka **POWER 6** svítí červeně. Kontrolka **READY 7** svítí zeleně.
7. Zvolte požadovanou teplotu v závislosti na fritovaném pokrmu (viz „Doporučení pro fritování potravin“).

8. Nastavte teplotní regulátor [5] na požadovanou polohu. Kontrolka **READY** [7] zhasne.

9. Po dosažení požadované teploty: Kontrolka **READY** [7] svítí zeleně.

Kontrolka	Stav
[6] <b>POWER</b> zapnuto (červená)	Výrobek je zapnut
[6] <b>POWER</b> vyp	Výrobek je vypnut
[7] <b>READY</b> vyp	Výrobek přehřejete/znovu zahřejte
[7] <b>READY</b> zap (zelená)	Nastavená teplota byla dosažena

## ● Fritování potravin

### ⚠ **VAROVÁNÍ!**

- Během ohřevu a fritování: Udržujte víko [12] zavřené, aby nedošlo k rozstříku horkého oleje.
- Obsluhujte výrobek jen se suchýma rukama.
- Vyhněte se kontaktu s horkým olejem, abyste předešli zranění.
- Výrobek nikdy nepohybujte, pokud je v provozu nebo je naplněn horkým olejem.
- Naplňte fritovací koš [11] nanejvýš po značku **MAX**. Jinak teplota oleje ve fritovací nádobě [2] klesne příliš nízkou a fritování bude trvat déle. Fritované potraviny pak budou absorbovat více oleje.

### 📄 **INFO:**

- Fritovací nádoba [2] a fritované potraviny musí být při vkládání do horkého oleje suché.
- Mražené potraviny: Odstraňte veškerý led nebo tající vodu. Před fritováním potraviny rozmrazte, aby absorbovaly méně oleje.
- Pro rovnoměrné výsledky fritování: Maso, ryby a zeleninu nakrájejte na malé kousky.
- Zapečené potraviny: Strouhanka by měla co nejpevněji přilnout k potravíně. Veškerá strouhanka, která se během fritování od potraviny oddělí, znečistí olej.

□ Nastavte teplotu: Dodržujte pokyny na obalu potravin nebo v tabulce „Doporučení pro fritování potravin“.

1. Po dosažení požadované teploty: Kontrolka **READY** [7] svítí zeleně.
2. Otevřete víko [12]: Zatlačte tlačítko pro odblokování víka [9] dolů.
3. Vyjměte fritovací koš [11] z fritovací nádoby [2].
4. Potraviny k fritování vložte do fritovacího koše [11].
5. Vložte fritovací koš [11] do fritovací nádoby [2].
6. Víko [12] zavřete.

## ● Po fritování potravin

⚠ **OPATRNĚ! Riziko zranění!** Používejte vhodné kuchyňské náčiní (např. kuchyňské kleště) pro odebrání jídla z fritovacího koše [11].

1. Otočte teplotní regulátor [5] do polohy **MIN**.
2. Přepněte vypínač Zap/Vyp [8] do polohy **O**. Kontrolka **POWER** [6] zhasne. Kontrolka **READY** [7] zhasne.
3. Vytáhněte síťovou zástrčku [4] ze zásuvky.
4. Otevřete víko [12]: Zatlačte tlačítko pro odblokování víka [9] dolů.
5. Pomalu vyjměte fritovací koš [11] z oleje.
6. K odkapání: Zavěste držák fritovacího koše [11] na přední okraj fritovací nádoby [2].
7. Po odkapání oleje: Dejte jídlo do mísy.
8. Nechte výrobek ochladit.

## ● Doporučení pro fritování potravin

Potraviný	Teplota	Hmotnost	Čas
Zelenina	+130 °C	250 g	4 min
Cibule	+130 °C	250 g	3 min
Krevety	+130 °C	250 g	2 min
Kuřecí stehýnka	+150 °C	250 g	8 min
Kuřecí křídla	+150 °C	250 g	7 min
Kuřecí prsní filet	+150 °C	250 g	3 min
Kuřecí masové proužky	+150 °C	250 g	3 min
Plátky masa	+150 °C	300 g	3 min
Houby	+150 °C	300 g	3 min
Hranolky	+170 °C	250 g - 500 g	4 min - 10 min
Rybí filé	+190 °C	300 g	3 min
Steak	+190 °C	200 g	4 min

## ● Odstraňování poruch

Porucha	Možná příčina	Řešení
Výrobek nefunguje.	Síťová zástrčka <b>4</b> není spojena se zásuvkou.	Spojte síťovou zástrčku <b>4</b> se zásuvkou.
Potraviny jsou syrové nebo nerovnoměrně uvařené.	Použilo se příliš mnoho potravin.	Snižte množství potravin a rovnoměrně je rozmístěte.
	Teplota fritování je příliš nízká.	Zvyšte teplotu fritování.
Hranolky nejsou uvařené ani křupavé.	Byl vybrán špatný druh brambor.	Použijte jiný druh brambor.
	Hranolky jsou příliš velké.	Nakrájejte hranolky na menší nebo tenčí hranolky.

## ● Čištění

**⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!** Před čištěním: Vždy vytáhněte síťovou zástrčku **4** ze zásuvky.

**⚠ VAROVÁNÍ! Riziko popálení!** Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek cca 2 minut chladnout.

## ⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození!

- Neponořujte elektrické komponenty výrobku do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nadržte v žádném případě pod tekoucí vodou.
- Dbejte na to, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
- K čištění nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

## Odeberte použitý olej z výrobku

### **i** INFO:

- Nelikvidujte olej v kanalizaci nebo v záchodě. Olej může ztuhnout a ucpat odtoky.
- Nevylévejte olej přímo do odpadkového koše. Olej vložte do původního obalu nebo do plastového sáčku.

- Olej odneste na určené sběrné místo pro použitý olej.

1. Vylijte olej z fritovací nádoby **2**.
2. Olej zlikvidujte v souladu s místními předpisy.

## ● Čištění

Díl	Způsob čištění
Kryt Fritovací nádoba <b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Otřete díly lehce navlhčeným hadříkem.</li><li>■ V případě potřeby dejte na hadřík jemný čistící prostředek. Poté kryt otřete vlhkým hadříkem bez čistících prostředků.</li><li>■ Díly důkladně osušte.</li></ul>
Fritovací koš <b>11</b> Rukojeť <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Uvolněte rukojeť <b>10</b> z fritovacího koše <b>11</b> (viz „Namontujte/odeberte rukojeť“).</li><li>■ Rukojeť <b>10</b> a fritovací koš <b>11</b> vyčistěte teplou vodou a jemným mycím prostředkem.</li><li>■ Opláchněte rukojeť <b>10</b> a fritovací koš <b>11</b> čistou vodou.</li><li>■ Rukojeť <b>10</b> a fritovací koš <b>11</b> důkladně osušte.</li><li>■ Fritovací koš <b>11</b> můžete alternativně umýt také v myčce nádobí.</li></ul>
Kovový filtr <b>1</b> Víko <b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Sejměte víko <b>12</b> z výrobku: Stisknutím tlačítka pro odblokování víka <b>9</b> směrem dolů víko otevřete. Vytáhněte víko nahoru a vyjměte ho ze závěsů.</li><li>■ Vyčistěte kovový filtr <b>1</b> a víko <b>12</b> vlhkým hadříkem nebo houbou.</li></ul>

## ● Skladování

- Před uložením výrobek vyčistěte.
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek na suchém místě a mimo dosah dětí.

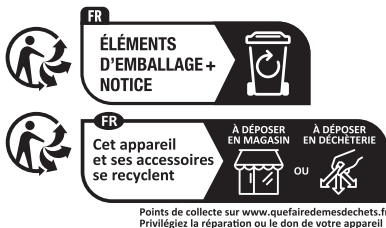
## ● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1-7: umělé hmoty/20-22: papír a lepenka/80-98: složené látky.

## Výrobek:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.





V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

## ● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

## ● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 451341\_2310) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

## ● Servis

 **Servis Česká republika**














Tel.: 800600632

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



<b>Zoznam použitých piktogramov/symbolov</b> .....	Strana	84
<b>Úvod</b> .....	Strana	85
Používanie v súlade s určením .....	Strana	85
Rozsah dodávky .....	Strana	85
Zoznam častí .....	Strana	85
Technické údaje .....	Strana	85
<b>Všeobecné bezpečnostné upozornenia</b> .....	Strana	85
<b>Uvedenie do prevádzky</b> .....	Strana	90
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie .....	Strana	90
<b>Príprava</b> .....	Strana	90
Pripevnenie/odobratie rukoväti .....	Strana	90
<b>Obsluha</b> .....	Strana	90
Zohrievania fritovacieho oleja .....	Strana	90
Fritovanie potravín .....	Strana	91
Po fritovaní potravín .....	Strana	91
Odporúčania na fritovanie potravín .....	Strana	92
<b>Odstraňovanie porúch</b> .....	Strana	92
<b>Čistenie</b> .....	Strana	92
Čistenie .....	Strana	93
<b>Skladovanie</b> .....	Strana	93
<b>Likvidácia</b> .....	Strana	93
<b>Záruka</b> .....	Strana	94
Postup v prípade poškodenia v záruke .....	Strana	94
<b>Servis</b> .....	Strana	94

## Zoznam použitých piktogramov/symbolov

	<b>NEBEZPEČENSTVO!</b> - Označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zadusenía)		Striedavý prúd/striedavé napätie
	<b>VÝSTRAHA!</b> - Označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom)	<b>Hz</b>	Hertz (sieťová frekvencia)
	<b>POZOR!</b> - Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)	<b>W</b>	Watt
	<b>OPATRNE!</b> - Varuje pred potenciálnymi materiálmi škodami (napr. riziko skratu)		Deti nikdy nenechávajújte s obalovým materiálom ani s produktom bez dozoru.
	<b>INFORMÁCIA:</b> Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Fritovací kôš  je vhodný do umývačky riadu.
	Nebezpečenstvo - úrazu elektrickým prúdom!		Vhodné pre potraviny. Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
	<b>POZOR: Horúci povrch!</b> Povrchy sa môžu počas používania veľmi zohriať.		Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny
<b>CE</b>	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		

# MINIFRITÉZA

## ● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

## ● Používanie v súlade s určením

- Produkt je určený na prípravu potravín v horúcom ohni pri teplote maximálne 190 °C.
- Produkt je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach. Produkt nie je určený na priemyselné použitie.
- Použitie, ktoré nie je uvedené v návode na používanie, môže poškodiť produkt alebo spôsobiť vážne zranenia.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

## ● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je dodávka kompletná a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

- 1 Minifritéza
- 1 Veko
- 1 Fritovací kôš
- 1 Rukoväť (fritovací kôš)
- 1 Krátky návod

## ● Zoznam častí

(Obr. A)

- 1 Kovový filter
- 2 Fritovacia nádoba
- 3 Rukoväť
- 4 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 5 Regulátor teploty
- 6 Kontrolka **POWER** (červená)
- 7 Kontrolka **READY** (zelená)
- 8 Vypínač (I/O)
- 9 Tlačidlo na odblokovanie veka
- 10 Rukoväť (fritovací kôš)
- 11 Fritovací kôš
- 12 Veko

## ● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Menovitý výkon:	840 W
Kapacita:	
– Na jedlý olej:	pribl. 1,2 litra po značku <b>MAX</b>
– Fritovací kôš:	pribl. 1 litrov



## Všeobecné bezpečnostné upozornenia

**PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI UPOZORNENIAMÍ A POKYNNAMI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!**

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

## **Deti a osoby s postihnutím**

### **⚠ VÝSTRAHA!**

#### **NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!**

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi.

Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

**⚠ VÝSTRAHA!** Tento produkt nie je hračka pre deti! Deti nemajú znalosti o nebezpečenstvách pri manipulácii s elektrickými produktmi.

■ Tento produkt nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov. Deti od 8 rokov môžu tento produkt používať, len ak sú neustále pod dozorom. Tento produkt môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.

- Produkt a jeho napájací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Čistenie a údržbu, ktorú má vykonávať používateľ, nesmú vykonávať deti.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabránilo, že sa nebudú s výrobkom hrať.

**⚠ VÝSTRAHA!** Produkt udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od malých detí, najmä počas používania a počas chladenia.

- Prístroje na varenie by mali byť pomocou rukoväti (ak tam sú) uložené do stabilnej polohy, aby sa horúca tekutina nerozliala.

## **⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

- Neskúšajte produkt opravovať sami. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.
- Elektrické súčiastky produktu neponárajte do vody ani iných tekutín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Nikdy nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho z elektriny a obráťte sa na svojho predajcu.
- Produkt neumiestňujte do blízkosti umývadla ani do vlhkých miestností.
- Pred zapojením produktu do elektriny skontrolujte, či sa napätie a sila prúdu zhodujú s údajmi na typovom štítku produktu.
- Produkt zapájajte iba do uzemnenej zásuvky. Dbajte na to, aby bola sieťová zástrčka správne zapojená do zásuvky.
- Napájací kábel so sieťovou zástrčkou sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami produktu.
- Aby sa napájací kábel nepoškodil, nesmie sa pomliaždiť, ohýbať ani odierať o ostré hrany.
- Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.
- Napájací kábel položte tak, aby zaň nebolo možné omylom potiahnuť ani oň zakopnúť.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho oddelenie služieb zákazníkom alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo vzniku ohrozenia.
- Pri odpájaní produktu z elektriny ťahajte za sieťovú zástrčku, nie za samotný napájací kábel.
- Napájací kábel neovíjajte okolo produktu. Napájací kábel zapojte do ľahko prístupnej zásuvky, aby sa sieťová zástrčka dala v prípade núdze ihneď vytiahnuť.
- Tento produkt nie je určený na prevádzku s externým časovačom ani so samostatným diaľkovým ovládaním.
- Produkt neobsluhujte s vlhkými rukami. Nedotýkajte sa produktu s vlhkými rukami.

## **⚠ VÝSTRAHA!**

### **Nebezpečenstvo popálenia!**

- Počas prevádzky alebo chladenia držte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti od produktu. Prístupné časti sú horúce.
- Počas prevádzky produktu sa nedotýkajte týchto častí:
  - Vnútra fritovacej nádoby
  - Veka
  - Telesa produktu
- Počas fritovania vzniká horúca para. Para sa uvoľňuje cez kovový filter. Stojte v bezpečnej vzdialenosti od unikajúcej pary.
- Horúci olej spôsobuje ťažké poranenia, pretože je podstatne horúcejší než vriaca voda.
- Keď do horúceho oleja kvapne voda, olej bude striekať. Nikdy nedovoľte, aby do horúceho oleja kvapla voda.
- Fritovací kôš a fritované jedlo musia byť suché, keď ich dávate do horúceho oleja. Najmä z hlbokozmrazených potravín by ste mali odstrániť všetok ľad a roztopenú vodu.
- Produkt musí byť pred použitím suchý, aby sa zabránilo výbuchu.
- Produkt obsluhujte suchými rukami.

- Vyhnite sa kontaktu s horúcim olejom, aby ste sa neporanili.
- Produktom počas prevádzky a ani vtedy, keď je naplnený horúcim olejom, nehýbte.

## **⚠ VÝSTRAHA!**

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Produkt neumiestňujte do blízkosti horľavých materiálov (napr. záclon, obrusov).
- Aby sa zabránilo nadmernému prehriatiu, nesmie sa produkt počas prevádzky zakrývať.
- Ak spozorujete dym alebo neobyčajné zvuky, okamžite odpojte produkt z elektriny. Produkt dajte pred ďalším použitím skontrolovať odborníkovi.
- V prípade požiaru vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Zaveďte vhodné opatrenia na uhasenie požiaru.
- Nezakrývajte ventilačné otvory produktu. Uistite sa, či je produkt dostatočne odvetraný. Produkt po použití neodkladajte do skrine.
- Na produkt neukladajte žiadne predmety.
- Udržujte odstup minimálne 50 cm od iných predmetov, aby ste sa vyhli požiaru.

## Upozornenia k inštalácii

- Pomocou rukovätí **3** uložte produkt do stabilnej polohy.
- Produkt neumiestňujte priamo pod zásuvku.
- Produkt neumiestňujte na varné dosky (plynové, elektrické sporáky a pece na uhlie atď.).
- Produkt vždy prevádzkujte na rovnej, stabilnej, tepluvzdornej a čistej ploche.
- Po fritovaní: Produkt nechajte chladnúť aspoň 2 hodiny, pred tým, ako budete:
  - Produkt prenášať
  - Vyprázdiť fritovaciu nádobu
  - Produkt čistiť

## Prevádzka

- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra fritovacej nádoby, veka ani telesa produktu.
- Na fritovanie jedál vždy používajte fritovací kôš.
- Počas používania nikdy nenechávajte produkt bez dozoru.
- Produkt nikdy nepoužívajte bez oleja.
- Fritovaciu nádobu naplňte olejom minimálne po značku **MIN**. Značka **MAX** sa nesmie prekročiť.

- Fritovaciu nádobu plňte len po značku **MAX**. Inak bude teplota oleja vo fritovacej nádobe príliš rýchlo klesať a fritovanie bude trvať dlhšie. Fritované jedlo potom nasaje viac oleja.
- Používajte len vhodné oleje, ako napr.:
  - Repkový olej
  - Rastlinný olej
  - Slnčnicový olej
- Nikdy nepoužívajte:
  - Staré alebo znečistené fritovacie masti a oleje
  - Nevhodné tuky a oleje (napr. margarín, maslo alebo olivový olej)
  - Rôzne zmiešané oleje
  - Zmiešané staré a nové oleje
  - Tuhý tuk
  - Živočíšny tukTieto tuky by sa mohli počas ohrievania vznietiť.
- Olej môže dosiahnuť teplotu až viac ako +190 °C. Zaisťte, aby olej vydržal takúto vysokú teplotu.
- Ak olej začne horieť, nikdy ho nehaste vodou. Na produkt dajte pokrievku, prípadne ho zakryte protipožiarnou alebo vlnenou dekou, čím oheň uhasíte.



- Pri zohrievaní a fritovaní môže striekať olej.
- Počas zohrievania a fritovania musí byť zatvorené veko, aby horúci olej nestriekal.
- Po použití a pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

## ● Uvedenie do prevádzky

### ● Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie

1. Produkt vyberte z obalu. Odstráňte všetok obalový materiál a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či je produkt aj všetky časti v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa popisu v kapitole „Záruka“.
4. Pred prvým použitím všetky časti produktu vyčistíte podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

### ● Príprava

### ● Pripevnenie/odobratie rukoväti

- ❗ INFO:** Rukoväť **10** pred použitím pripevnite na fritovací kôš **11**.

#### Pripevnenie

1. Tyče rukoväti **10** držte a stlačte k sebe. Tyče rukoväti zasuňte do očiek na fritovacom koši **11**.
2. Uvoľnite tyče rukoväti **10** a zasuňte tyče do otvorov na fritovacom koši **11**.

#### Odobratie

- Tyče rukoväti **10** stlačte a držte pri sebe. Tyče rukoväti vytiahnite z očiek na fritovacom koši **11**.

## ● Obsluha

### **❗ INFO:**

- Akrylamid je potenciálne karcinogénna látka, ktorá sa vo zvýšenej miere tvorí pri vyprázaní potravín s obsahom škrobu v dôsledku reakcie s aminokyselinami. Pri teplotách nad +175 °C sa tvorba akrylamidu prudko zrýchľuje.
- Potraviny s obsahom škrobu, ako napríklad hranolky, nefritujte pri teplote vyššej ako +170 °C. Fritované jedlo by malo byť zlatožlté, a nie tmavé či hnedé. Len tak dosiahnete prípravu bez tvorby akrylamidu.

## ● Zohrievania fritovacieho oleja

### **⚠ VÝSTRAHA!**

- Počas prevádzky produktu sa nedotýkajte týchto častí:
  - Vnútra fritovacej nádoby **2**
  - Veka **12**
  - Telesa produktu
- Počas fritovania vzniká horúca para. Para sa uvoľňuje cez kovový filter **1**. Stojte v bezpečnej vzdialenosti od unikajúcej pary.
- Fritovacia nádobu **2** naplňte olejom po značku **MIN**. Značka **MAX** sa nesmie prekročiť.

### **❗ INFO:**

- Potrebная teplota fritovania závisí od:
    - Veľkosti potravín
    - Zloženia potravín
    - Množstva potravín
 Riadte sa tabuľkou „Odporúčania na fritovanie potravín“.
  - Počas prevádzky: Kontrolka **READY 7** sa z času na čas rozsvieti a zhasne. Indikuje to, že sa produkt zahrieva na nastavenú teplotu.
  - Kontrolka **READY 7** sa rozsvieti, keď je regulátor teploty **5** nastavený na **MIN** alebo na spodnú oblasť rozsahu teploty.
  - Regulátor teploty **5** nastavte do požadovanej polohy: Kontrolka **READY 7** zhasne, keď je dosiahnutá teplota.
1. Fritovací kôš **11** vložte do fritovacej nádoby **2**.

- Fritovaciu nádobu [2] naplňte vhodným olejom.
- Zatvorte veko [12].
- Regulátor teploty [5] otočte do polohy **MIN**.
- Sieťovú zástrčku [4] zapojte do vhodnej zásuvky.
- Vypínač [8] nastavte do polohy **I**. Kontrolka **POWER** [6] svieti načerveno. Kontrolka **READY** [7] svieti nazeleno.
- Požadovanú teplotu zvolte podľa potravín, ktoré idete fritovať (pozri „Odporúčania na fritovanie potravín“).
- Regulátor teploty [5] otočte do požadovanej polohy. Kontrolka **READY** [7] zhasne.
- Keď sa dosiahne požadovaná teplota: Kontrolka **READY** [7] svieti nazeleno.

Kontrolka	Stav
[6] <b>POWER</b> zap. (červená)	Produkt je zapnutý
[6] <b>POWER</b> vyp.	Produkt je vypnutý
[7] <b>READY</b> vyp.	Produkt sa predhrieva/znova zohrieva
[7] <b>READY</b> zap. (zelená)	Je dosiahnutá nastavená teplota

## ● Fritovanie potravín

### ⚠ VÝSTRAHA!

- Počas zohrievania a fritovania: Veko [12] nechajte zatvorené, aby horúci olej nestriekal.
- Produkt obsluhujte suchými rukami.
- Vyhňte sa kontaktu s horúcim olejom, aby ste sa neporanili.
- Produktom počas prevádzky a ani vtedy, keď je naplnený horúcim olejom, nehýbte.
- Fritovací kôš [11] naplňajte len po označení **MAX**. Inak bude teplota oleja vo fritovacej nádobe [2] príliš rýchlo klesať a fritovanie bude trvať dlhšie. Fritované jedlo potom nasaje viac oleja.

### 📌 INFO:

- Fritovací nádobu [2] a fritované jedlo musia byť suché, keď ich dávate do horúceho oleja.

- Hlbokozmrazené potraviny: Odstráňte všetok ľad a roztopenú vodu. Potraviny pred fritovaním rozmrazte, aby nasali menej oleja.
- Pre rovnomerné výsledky fritovania: Mäso, ryby a zeleninu nakrájajte na menšie kusy.
- Potraviny obalené v strúhanke: Strúhanka by mala na potravinách držať čo najlepšie. Strúhanka, ktorá sa počas fritovania uvoľní z potraviny, znečistí olej.
- Nastavenie teploty: Rešpektujte upozornenia na obale potravín alebo v tabuľke „Odporúčania na fritovanie potravín“.

- Keď sa dosiahne požadovaná teplota: Kontrolka **READY** [7] svieti nazeleno.
- Otvorenie veka [12]: Tlačidlo na odblokovanie veka [9] zatlačte nadol.
- Fritovací kôš [11] vyberte z fritovacej nádoby [2].
- Do fritovacieho koša [11] vložte potraviny na fritovanie.
- Fritovací kôš [11] vložte do fritovacej nádoby [2].
- Zatvorte veko [12].

## ● Po fritovaní potravín

### ⚠ POZOR! Nebezpečenstvo poranenia!

Potraviny vyberte z fritovacieho koša [11] vhodným kuchynským náradím (napr. kuchynskými kliešťami).

- Regulátor teploty [5] otočte do polohy **MIN**.
- Vypínač [8] nastavte do polohy **O**. Kontrolka **POWER** [6] zhasne. Kontrolka **READY** [7] zhasne.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku [4] zo zásuvky.
- Otvorenie veka [12]: Tlačidlo na odblokovanie veka [9] zatlačte nadol.
- Fritovací kôš [11] pomaly zdvihnite z oleja.
- Na odkvapkanie: Držiak na fritovacom koši [11] zavesťe na predný okraj fritovacej nádoby [2].
- Keď olej odkvapká: Jedlo dajte do misky.
- Produkt nechajte vychladnúť.

## ● Odporúčania na fritovanie potravín

Potravina	Teplota	Hmotnosť	Čas
Zelenina	+130 °C	250 g	4 min
Cibuľa	+130 °C	250 g	3 min
Krevety	+130 °C	250 g	2 min
Kuracie horné stehná	+150 °C	250 g	8 min
Kuracie krídelká	+150 °C	250 g	7 min
Kuracie prsné rezne	+150 °C	250 g	3 min
Kuracie stripsy	+150 °C	250 g	3 min
Plátky mäsa	+150 °C	300 g	3 min
Hríbov	+150 °C	300 g	3 min
Hranolky	+170 °C	250 g - 500 g	4 min - 10 min
Rybie filé	+190 °C	300 g	3 min
Steak	+190 °C	200 g	4 min

## ● Odstraňovanie porúch

Chyba	Možná príčina	Riešenie
Produkt nefunguje.	Sieťová zástrčka <b>4</b> nie je zapojená do sieťovej zásuvky.	Sieťovú zástrčku <b>4</b> zapojte do zásuvky.
Potraviny sú surové alebo nerovnomerne uvarené.	Použili ste príliš veľa potravín.	Z potravín časť odoberte a rozdeľte ich rovnomerne.
	Teplota fritovania je príliš nízka.	Zvýšte teplotu fritovania.
Hranolky nie sú uvarené alebo nie sú chrumkavé.	Použili ste nesprávny druh zemiakov.	Použite iný druh zemiakov.
	Hranolky sú príliš veľké.	Hranolky nakrájajte na menšie alebo tenšie plátky.

## ● Čistenie

**⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!** Pred čistením: Vždy vyťahnite sieťovú zástrčku **4** zo zásuvky.

**⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte aspoň 2 hodiny chladnúť.

## ⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia!

- Elektrické súčiastky produktu neponárajte do vody ani iných tekutín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Do vnútra produktu sa nesmie dostať voda ani žiadne iné tekutiny.
- Nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.

## Odstránenie použitého oleja z produktu

### **i** INFO:

- Olej nevylievajte do odtoku ani do záchodu. Olej môže stuhnúť a upchať odtok.
- Olej nevylievajte priamo do odpadkového koša. Olej dajte do originálneho obalu do plastového vrečka.

- Olej odovzdajte na zberné stredisko určené pre starý olej.

1. Olej vylejte z fritovacej nádoby [2].
2. Olej zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi.

## ● Čistenie

Diel	Metóda čistenia
Teleso Fritovacia nádoba [2]	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Jednotlivé časti utrite mierne navlhčenou handričkou.</li><li>■ Podľa potreby pridajte na handričku jemný čistiaci prostriedok. Jednotlivé časti následne utrite vlhkou handričkou bez čistiaceho prostriedku.</li><li>■ Jednotlivé časti dôkladne osušte.</li></ul>
Fritovací kôš [11] Rukoväť [10]	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Uvoľníte rukoväť [10] z fritovacieho koša [11] (pozri „Pripevnenie/odobratie rukoväti“).</li><li>■ Rukoväť [10] a fritovací kôš [11] vyčistíte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.</li><li>■ Rukoväť [10] a fritovací kôš [11] opláchnite čistou vodou.</li><li>■ Rukoväť [10] a fritovací kôš [11] dôkladne osušte.</li><li>■ Fritovací kôš [11] môžete prípadne dať aj do umývačky riadu.</li></ul>
Kovový filter [1] Veko [12]	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Odobratie veka [12] z produktu: Tlačidlo na odblokovanie veka [9] zatlačte nadol a veko sa otvorí. Veko vyťahnite hore zo závesov.</li><li>■ Kovový filter [1] a veko [12] vyčistíte vlhkou handričkou alebo hubkou.</li></ul>

## ● Skladovanie

- Produkt pred uskladnením vyčistite.
- Keď produkt nepoužívate, uchovávajte ho v originálnom balení.
- Produkt skladujte na suchom mieste mimo dosahu detí.

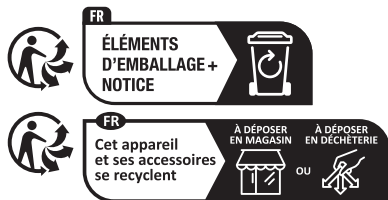
## ● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všimajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: Plasty/20-22: Papier a kartón/80-98: Spojené látky.

## Výrobok:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

## ● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akkoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

## ● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 451341\_2310) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

## ● Servis



**Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



<b>Lista de símbolos y pictogramas utilizados</b> .....	Página	96
<b>Introducción</b> .....	Página	97
Uso previsto .....	Página	97
Volumen de suministro .....	Página	97
Lista de las partes .....	Página	97
Datos técnicos .....	Página	97
<b>Indicaciones generales de seguridad</b> .....	Página	97
<b>Puesta en marcha</b> .....	Página	102
Desembalar y limpiar a fondo el producto .....	Página	102
<b>Preparación</b> .....	Página	103
Colocar/quitar el mango .....	Página	103
<b>Funcionamiento</b> .....	Página	103
Calentar el aceite de fritura .....	Página	103
Freír alimentos .....	Página	104
Después de freír los alimentos .....	Página	104
Recomendaciones para freír alimentos .....	Página	105
<b>Subsanación de problemas</b> .....	Página	105
<b>Limpieza</b> .....	Página	105
Limpieza .....	Página	106
<b>Almacenamiento</b> .....	Página	106
<b>Eliminación</b> .....	Página	106
<b>Garantía</b> .....	Página	107
Tramitación de la garantía .....	Página	107
<b>Asistencia</b> .....	Página	108

## Lista de símbolos y pictogramas utilizados

	<b>¡PELIGRO!</b> - Identifica un peligro de nivel alto que, si no se evita, tiene como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., peligro de asfixia)		Tensión/corriente alterna
	<b>¡ADVERTENCIA!</b> - Identifica un peligro de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., riesgo de descarga eléctrica)	<b>Hz</b>	Hertzio (frecuencia de red)
	<b>¡CUIDADO!</b> - Identifica un peligro de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión leve o moderada (p. ej., peligro de escaldadura)	<b>W</b>	Watt
	<b>¡ATENCIÓN!</b> - Advierte de posibles daños materiales (p. ej., peligro de cortocircuito)		Nunca deje a los niños sin supervisión con el material de embalaje o el producto.
	<b>INFORMACIÓN:</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Información" ofrece más información útil.		La cesta para freír  es apta para el lavavajillas.
	¡Peligro - riesgo de descarga eléctrica!		Seguridad alimentaria Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
	<b>CUIDADO: ¡Superficie caliente!</b> Las superficies pueden estar calientes durante el uso.		Indicaciones de seguridad Instrucciones de manipulación
<b>CE</b>	El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.		

## **MINI FREIDORA**

### ● **Introducción**

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

### ● **Uso previsto**

- El producto está previsto para cocinar alimentos en aceite caliente a una temperatura máxima de 190 °C.
- El producto ha sido concebido únicamente para su uso en hogares. El producto no está destinado al uso comercial.
- Los fines no nombrados en el manual de instrucciones pueden provocar daños en el producto o lesiones de gravedad.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

### ● **Volumen de suministro**

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes del uso, elimine la totalidad de los materiales de embalaje.

- 1 Mini freidora
- 1 Tapa
- 1 Cesta para freír
- 1 Mango (cesta para freír)
- 1 Guía rápida

### ● **Lista de las partes**

(Fig. A)

- 1 Filtro de metal
- 2 Recipiente para freír
- 3 Asa
- 4 Cable de conexión con enchufe
- 5 Regulador de temperatura
- 6 Indicador luminoso **POWER** (rojo)
- 7 Indicador luminoso **READY** (verde)
- 8 Interruptor de encendido/apagado (**I/O**)
- 9 Botón de liberación de tapa
- 10 Mango (cesta para freír)
- 11 Cesta para freír
- 12 Tapa

### ● **Datos técnicos**

Tensión de entrada:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia nominal:	840 W
Capacidad:	
- Para aceite de cocina:	aprox. 1,2 litros hasta la marca <b>MAX</b>
- Cesta para freír:	aprox. 1 litro



### **Indicaciones generales de seguridad**

**¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!**



¡Quedarán anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado o de la no observación de las indicaciones de seguridad!

## **Niños y personas con limitaciones**

### **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!**

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje. El material de embalaje entraña riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros. Mantenga siempre el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

**⚠ ¡ADVERTENCIA!** ¡Este producto no es ningún juguete para niños! Los niños no son conscientes de los peligros relacionados con el manejo de productos eléctricos.

- Este producto no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Si se les supervisa en todo momento, este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años. Este producto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, siempre y cuando haya una persona responsable de su seguridad que los supervise o haya instruido en el uso seguro del producto y estos conozcan los posibles peligros.
  - Mantener el producto y el cable de conexión fuera del alcance de niños menores de 8 años.
  - La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.
  - Es necesario vigilar a los niños para evitar que jueguen con el producto.
- ⚠ ¡ADVERTENCIA!** Mantenga el producto fuera del alcance de niños pequeños, en especial durante el uso y al dejarlo enfriar.

- Los utensilios de cocina deben colocarse en una posición estable con las agarraderas (si las hay) hacia arriba para evitar derrames de líquidos calientes.

### **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

- Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje que solo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.
- No sumerja los componentes eléctricos del producto en agua o en otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- Nunca utilice un producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.
- No coloque el producto cerca del fregadero o zonas húmedas.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe si la tensión y la intensidad de corriente coinciden con los datos de la placa de características del producto.
- Conecte el producto a una toma de corriente con puesta a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe está bien conectado a la toma de corriente.
- El cable de conexión con enchufe no debe entrar en contacto con las piezas calientes del producto.
- Para evitar que el cable de conexión resulte dañado, no lo aplaste, doble o roce con cantos afilados.
- Mantenga alejado el cable de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.
- Tienda el cable de conexión, de modo que nadie tire de él o tropiece con él de manera involuntaria.
- A fin de evitar riesgos, si el cable de conexión resulta dañado, solo el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar podrá realizar la sustitución.
- Para desconectar el producto de la red eléctrica, tire del enchufe y nunca lo haga del cable de conexión.

- No enrolle el cable de conexión alrededor del producto. Conecte el enchufe a una toma de corriente de fácil acceso para que en caso de emergencia pueda desconectarse de inmediato.
- Este producto no está diseñado para utilizarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- No utilice el producto con las manos húmedas. No toque el producto con las manos húmedas.

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!**

- Mantenga alejados a los niños y animales domésticos del producto si está en funcionamiento o se está refrigerando. Las piezas accesibles están calientes.
- No toque las siguientes piezas si el producto está en funcionamiento:
  - El interior del recipiente para freír
  - La tapa
  - La carcasa del producto
- Durante la fritura se genera vapor caliente. El vapor sale a través del filtro de metal. Mantenga una distancia segura al vapor.
- El aceite caliente provoca quemaduras graves, ya que es mucho más caliente que el agua hirviendo.
- El goteo de agua en el aceite caliente provoca salpicaduras. Nunca deje que el agua gotee en aceite caliente.
- La cesta para freír y el alimento a freír deben estar secos cuando se introduzcan en el aceite caliente. Especialmente en el caso de alimentos congelados, se debe quitar cualquier hielo o agua de deshielo.
- El producto debe estar seco antes del uso para evitar una explosión.
- Utilice el producto solo con las manos secas.
- Evite el contacto con el aceite caliente para evitar lesiones.
- Nunca mueva el producto si está en funcionamiento o si está lleno de aceite caliente.

## **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!**

- No coloque el producto cerca de materiales ligeramente inflamables (p. ej., cortinas, manteles).
- Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra el producto durante el funcionamiento.
- Desconecte de inmediato el producto de la red eléctrica si percibe humo u olores inusuales. Antes de volver a utilizar el producto, hágalo revisar por un especialista.
- En caso de incendio, desconecte el enchufe de la toma de corriente. Tome las medidas apropiadas para combatir incendios.
- No cubra los orificios de ventilación del producto. Asegúrese de que el producto esté suficientemente ventilado. No coloque el producto en un armario después del uso.
- No coloque objetos sobre el producto.
- Mantenga una distancia mínima de 50 cm a otros objetos para evitar un incendio.

## **Indicaciones de colocación**

- Utilice las asas **3** para colocar el producto en una posición estable.
- No coloque el producto directamente debajo de una toma de corriente.
- No coloque el producto sobre placas de cocción (cocina de gas, eléctrica, carbón, etc.).
- Utilice el producto siempre sobre una superficie lisa, estable, limpia y resistente al calor.
- Después de la fritura: Deje enfriar el producto durante al menos 2 horas, antes de:
  - Transportar el producto
  - Vaciar el recipiente para freír
  - Limpiar el producto

## **Funcionamiento**

- Nunca toque el interior del recipiente para freír, la tapa y la carcasa del producto si está en funcionamiento.
- Utilice siempre la cesta para freír alimentos.
- Nunca deje el producto sin supervisión mientras esté en uso.
- Nunca utilice el producto sin aceite.

- Llene el recipiente para freír con aceite al menos hasta la marca **MIN**. No sobrepasar la marca **MAX**.
- Llene la cesta para freír solo hasta la marca **MAX**. En caso contrario, la temperatura del aceite en el recipiente para freír disminuirá demasiado y el proceso de fritura tomará más tiempo. El alimento a freír absorberá más aceite.
- Utilice solo aceites apropiados como, p. ej.,:
  - Aceite de colza
  - Aceite vegetal
  - Aceite de girasol
- Nunca utilice:
  - Aceites o grasas de fritura viejos o contaminados
  - Aceites o grasas inadecuadas (p. ej., margarina, mantequilla o aceite de oliva)
  - Aceites distintos mezclados
  - Aceites viejos y nuevos mezclados
  - Grasa sólida
  - Grasa de animal

Estas pueden inflamarse al calentarse.
- El aceite puede calentarse a más de +190 °C. Asegúrese de que el aceite resista estas altas temperaturas.

- Si el aceite está en llamas, nunca debe apagarse con agua. Para ello, coloque la tapa sobre el producto o cúbralo con una manta contra incendios o una manta de lana para extinguir el fuego.
- Al calentar y freír, pueden producirse salpicaduras de aceite.
- Durante el calentamiento y la fritura, la tapa debe estar cerrada para evitar salpicaduras del aceite caliente.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente después del uso y antes de la limpieza.

### ● **Puesta en marcha**

#### ● **Desembalar y limpiar a fondo el producto**

1. Retire el producto del embalaje. Retire todo el material de embalaje y las láminas protectoras.
2. Compruebe que ha recibido todas las piezas y si el volumen de suministro descrito está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza".

## ● Preparación

### ● Colocar/quitar el mango

- ❗ **INFORMACIÓN:** Coloque el mango **10** antes del uso en la cesta para freír **11**.

### Colocar

1. Mantenga apretadas las varillas del mango **10**. Inserte las varillas del mango en los ojales de la cesta para freír **11**.
2. Suelte las varillas del mango **10** e insértelas en los agujeros de la cesta para freír **11**.

### Quitar

- Mantenga apretadas las varillas del mango **10**. Quite las varillas del mango de los ojales de la cesta para freír **11**.

## ● Funcionamiento

### ❗ INFORMACIÓN:

- La acrilamida es una sustancia posiblemente cancerígena que se potencia al freír alimentos ricos en almidón mediante reacciones con aminoácidos. La formación de acrilamida aumenta abruptamente con temperaturas superiores a +175 °C.
- No fría alimentos ricos en almidón como, p. ej., las papas fritas con temperaturas superiores a +170 °C. El alimento a freír debe quedar solo dorado en lugar de oscuro o marrón. Solo de esta manera se logra una preparación baja en acrilamida.

## ● Calentar el aceite de fritura

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

- No toque las siguientes piezas si el producto está en funcionamiento:
  - El interior del recipiente para freír **2**
  - La tapa **12**
  - La carcasa del producto
- Durante la fritura se genera vapor caliente. El vapor sale a través del filtro de metal **1**. Mantenga una distancia segura al vapor.
- Llene el recipiente para freír **2** con aceite al menos hasta la marca **MIN**. No sobrepasar la marca **MAX**.

### ❗ INFORMACIÓN:

- La temperatura de fritura necesaria varía en función de:
  - El tamaño del alimento
  - Las propiedades del alimento
  - La cantidad de alimentoObserve la tabla "Recomendaciones para freír alimentos".
- Durante el funcionamiento: El indicador luminoso **READY 7** se ilumina y se apaga cada cierto tiempo. Esto indica que el producto se calienta hasta la temperatura ajustada.
- El indicador luminoso **READY 7** se ilumina si el regulador de temperatura **5** se ajusta a **MIN** o en la zona inferior del rango de nivel de calor.
- Una vez ajustado el regulador de temperatura **5** a la posición deseada: El indicador luminoso **READY 7** se apaga hasta que haya alcanzado la temperatura.
  1. Inserte la cesta para freír **11** en el recipiente para freír **2**.
  2. Llene el recipiente para freír **2** con un aceite apropiado.
  3. Cierre la tapa **12**.
  4. Gire el regulador de temperatura **5** a la posición **MIN**.
  5. Conecte el enchufe **4** a una toma de corriente apropiada.
  6. Coloque el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición **I**. El indicador luminoso **POWER 6** se ilumina en rojo. El indicador luminoso **READY 7** se ilumina en verde.
  7. Seleccione la temperatura deseada en función del alimento que desea freír (véase "Recomendaciones para freír alimentos").
  8. Gire el regulador de temperatura **5** a la posición deseada. El indicador luminoso **READY 7** se apaga.
  9. Cuando se alcanza la temperatura deseada: El indicador luminoso **READY 7** se ilumina en verde.

Indicador luminoso	Estado
<b>6 POWER</b> encendido (rojo)	El producto está encendido
<b>6 POWER</b> apagado	El producto está apagado
<b>7 READY</b> apagado	El producto se precalienta/ recalienta
<b>7 READY</b> encendido (verde)	Se ha alcanzado la temperatura ajustada

## ● Freír alimentos

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

- Durante el calentamiento y la fritura: Mantenga cerrada la tapa **12** para evitar salpicaduras de aceite caliente.
- Utilice el producto solo con las manos secas.
- Evite el contacto con el aceite caliente para evitar lesiones.
- Nunca mueva el producto si está en funcionamiento o si está lleno de aceite caliente.
- Llene la cesta para freír **11** solo hasta la marca **MAX**. En caso contrario, la temperatura del aceite en el recipiente para freír **2** disminuirá demasiado y el proceso de fritura tomará más tiempo. El alimento a freír absorberá más aceite.

### ℹ INFORMACIÓN:

- El recipiente para freír **2** y el alimento a freír deben estar secos cuando se introduzcan en el aceite caliente.
- Alimentos congelados: Elimine el hielo o el agua derretida. Descongele el alimento antes de freírlo para que absorba menos aceite.
- Para un resultado de cocción uniforme: Corte la carne, el pescado y la verdura en trozos pequeños.
- Alimento empanado: El empanado debe adherirse lo más firmemente posible a los alimentos. Cada empanado que se desprenda de los alimentos durante la fritura contamina el aceite.

- Ajustar la temperatura: Observe las indicaciones del envase del alimento o la tabla "Recomendaciones para freír alimentos".

1. Cuando se alcanza la temperatura deseada: El indicador luminoso **READY 7** se ilumina en verde.
2. Abrir la tapa **12**: Presione el botón de liberación de tapa **9** hacia abajo.
3. Saque la cesta para freír **11** del recipiente para freír **2**.
4. Introduzca el alimento a freír en la cesta para freír **11**.
5. Inserte la cesta para freír **11** en el recipiente para freír **2**.
6. Cierre la tapa **12**.

## ● Después de freír los alimentos

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Riesgo de lesión!** Utilice utensilios de cocina apropiados (p. ej., pinzas de cocina) para sacar los alimentos de la cesta para freír **11**.

1. Gire el regulador de temperatura **5** a la posición **MIN**.
2. Coloque el interruptor de encendido/apagado **8** en la posición **O**. El indicador luminoso **POWER 6** se apaga. El indicador luminoso **READY 7** se apaga.
3. Desconecte el enchufe **4** de la toma de corriente.
4. Abrir la tapa **12**: Presione el botón de liberación de tapa **9** hacia abajo.
5. Saque lentamente la cesta para freír **11** del aceite.
6. Para escurrir: Cuelgue el soporte de la cesta para freír **11** en el borde delantero del recipiente para freír **2**.
7. Cuando se haya escurrido el aceite: Coloque el alimento en una fuente.
8. Deje que el producto se enfríe.

## ● Recomendaciones para freír alimentos

Alimento	Temperatura	Peso	Hora
Verdura	+130 °C	250 g	4 min
Cebollas	+130 °C	250 g	3 min
Gambas	+130 °C	250 g	2 min
Muslo y contramuslo de pollo	+150 °C	250 g	8 min
Alitas de pollo	+150 °C	250 g	7 min
Filete de pechuga de pollo	+150 °C	250 g	3 min
Tiras de pollo	+150 °C	250 g	3 min
Carne en lonchas	+150 °C	300 g	3 min
Setas	+150 °C	300 g	3 min
Patatas fritas	+170 °C	250 g - 500 g	4 min - 10 min
Filete de pescado	+190 °C	300 g	3 min
Filete de carne	+190 °C	200 g	4 min

## ● Subsanación de problemas

Error	Causa posible	Solución
El producto no funciona.	El enchufe <b>4</b> no está conectado a la toma de corriente.	Conecte el enchufe <b>4</b> a una toma de corriente.
Los alimentos están crudos o cocinados de forma poco homogénea.	Se han utilizado demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimento y repártalo uniformemente.
	La temperatura de fritura es demasiado baja.	Aumente la temperatura de fritura.
Las patatas fritas no están cocidas ni crujientes.	Se ha seleccionado el tipo de patata incorrecto.	Utilice otro tipo de patata.
	Las patatas fritas son demasiado grandes.	Corte las patatas fritas en trozos pequeños o finos.

## ● Limpieza

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Antes de la limpieza: Desconecte siempre el enchufe **4** de la toma de corriente.

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!** No limpie el producto inmediatamente después de usarlo. Deje que el producto se enfríe durante al menos 2 horas.

**⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños!**

- No sumerja los componentes eléctricos del producto en agua o en otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.



- Asegúrese de que ni el agua ni otros líquidos penetren en el interior del producto.
- No utilice para la limpieza ningún detergente agresivo o abrasivo, o cepillos duros.

## Eliminar el aceite usado del producto

### ① INFORMACIÓN:

- No elimine el aceite por el desagüe o en el lavabo. El aceite puede solidificarse y bloquear los desagües.

- No verter el aceite directamente en el cubo de basura. Introduzca el aceite en el envase original o en una bolsa de plástico.
- Lleve el aceite a un lugar designado para la recolección de aceite usado.

1. Vierta el aceite del recipiente para freír **2**.
2. Elimine el aceite de conformidad con la normativa local.

## ● Limpieza

Pieza	Método de limpieza
Carcasa Recipiente para freír <b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limpie las piezas con un paño ligeramente humedecido.</li> <li>■ En caso necesario, añada detergente suave en el paño. Seguidamente, limpie las piezas con un paño húmedo sin detergente.</li> <li>■ Seque bien las piezas.</li> </ul>
Cesta para freír <b>11</b> Mango <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suelte el mango <b>10</b> de la cesta para freír <b>11</b> (véase "Colocar/quitar el mango").</li> <li>■ Limpie el mango <b>10</b> y la cesta para freír <b>11</b> con agua caliente y un detergente suave.</li> <li>■ Enjuague el mango <b>10</b> y la cesta para freír <b>11</b> con agua limpia.</li> <li>■ Seque bien el mango <b>10</b> y la cesta para freír <b>11</b>.</li> <li>■ De forma alternativa, la cesta para freír <b>11</b> también puede limpiarse en el lavavajillas.</li> </ul>
Filtro de metal <b>1</b> Tapa <b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quitar la tapa <b>12</b> del producto: Presione el botón de liberación de tapa <b>9</b> hacia abajo para abrir la tapa. Levante la tapa hacia arriba sacándola de las bisagras.</li> <li>■ Limpie el filtro de metal <b>1</b> y la tapa <b>12</b> con un paño húmedo o una esponja.</li> </ul>

## ● Almacenamiento

- Limpie el producto antes de guardarlo.
- Guarde el producto en su embalaje original si no lo va a utilizar.
- Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

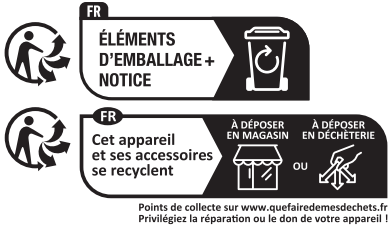


Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.

## ● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

## Producto:



El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelo por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

## ● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustuiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

## ● Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 451341\_2310) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

## ● **Asistencia**

### **ES Asistencia en España**

Tel.: 900984948

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



<b>Liste over anvendte piktogrammer/symboler</b> .....	Side 110
<b>Indledning</b> .....	Side 111
Forskriftsmæssig anvendelse .....	Side 111
Leveringsomfang .....	Side 111
Liste over dele .....	Side 111
Tekniske data .....	Side 111
<b>Almindelige sikkerhedsanvisninger</b> .....	Side 111
<b>Ibrugtagning</b> .....	Side 116
Udpakning og rengøring af produktet .....	Side 116
<b>Klargøring</b> .....	Side 116
Montering/fjernelse af håndtag .....	Side 116
<b>Betjening</b> .....	Side 116
Opvarmning af fritureolie .....	Side 116
Friturestegning af fødevarer .....	Side 117
Efter friturestegningen af fødevarer .....	Side 117
Anbefalinger til friturestegning af fødevarer .....	Side 118
<b>Fejlafhjælpning</b> .....	Side 118
<b>Rengøring</b> .....	Side 118
Rengøring .....	Side 119
<b>Opbevaring</b> .....	Side 119
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side 119
<b>Garanti</b> .....	Side 120
Afvikling af garantisager .....	Side 120
<b>Service</b> .....	Side 120

## Liste over anvendte piktogrammer/symboler

	<b>FARE!</b> – Betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for kvælning)		Vekselsstrøm/-spænding
	<b>ADVARSEL!</b> – Betegner en faresituation med middel risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for strømstød)	<b>Hz</b>	Hertz (netfrekvens)
	<b>FORSIGTIG!</b> – Betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører mindre eller moderate kvæstelser (f.eks. fare for skoldning)	<b>W</b>	Watt
	<b>OBS!</b> – Advarer om mulige materielle skader (f.eks. fare for kortslutning)		Børn må aldrig være alene med emballagen og produktet uden opsyn.
	<b>INFO:</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.		Friturekurven <b>11</b> kan vaskes i opvaskemaskinen.
	Fare – risiko for elektrisk stød!		Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
	<b>FORSIGTIG: Varm overflade!</b> Overfladerne kan blive varme under brug.		Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger
<b>CE</b>	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.		

## MINI-FRITUREGRYDE

### ● Indledning

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

### ● Forskriftsmæssig anvendelse

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

### ● Leveringsomfang

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

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

### ● Liste over dele

(Fig. A)

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

### ● Tekniske data

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



### Almindelige sikkerhedsanvisninger

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

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

## **Børn og personer med handicap**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

### **⚠ ADVARSEL! Brandfare!**

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

### **Opstillingsvejledning**

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

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

## Drift

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

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

## ● **Ibrugtagning**

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

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

## ● **Klargøring**

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

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

### **Montering**

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

### **Fjernelse**

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

## ● **Betjening**

### ❗ **INFO:**

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

## ● **Opvarmning af fritureolie**

### ⚠ **ADVARSEL!**

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

### ❗ **INFO:**

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

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

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

## ● Friturestegning af fødevarer

### ⚠ ADVARSEL!

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

### ⓘ INFO:

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

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

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

## ● Efter friturestegningen af fødevarer

### ⚠ FORSIGTIG! Fare for kvæstelser!

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

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

## ● Anbefalinger til friturestegning af fødevarer

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

## ● Fejlafhjælpning

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

## ● Rengøring

### ⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!

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

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

### ⚠ **OBS! Fare for beskadigelse!**

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

## Fjernelse af brugt olie fra produktet

### 📌 INFO:

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

- ❑ Aflever olien til et officielt indsamlingssted for brugt olie.

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

## ● Rengøring

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

## ● Opbevaring

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

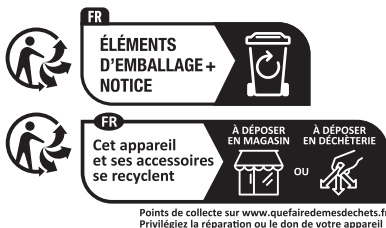
## ● Bortskaffelse

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



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

## Produkt:



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



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



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

## ● **Garanti**

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

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

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

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

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

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

## ● **Afvikling af garantisager**

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

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

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

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

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

## ● **Service**

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972













E-Mail: owim@lidl.dk



<b>Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati</b> .....	Pagina 122
<b>Introduzione</b> .....	Pagina 123
Uso previsto .....	Pagina 123
Contenuto della confezione .....	Pagina 123
Elenco delle parti .....	Pagina 123
Dati tecnici .....	Pagina 123
<b>Istruzioni generali di sicurezza</b> .....	Pagina 123
<b>Messa in funzione</b> .....	Pagina 128
Disimballo e pulizia accurata del prodotto .....	Pagina 128
<b>Preparazione</b> .....	Pagina 128
Montaggio/Rimozione dell'impugnatura .....	Pagina 128
<b>Funzionamento</b> .....	Pagina 128
Riscaldamento dell'olio per friggere .....	Pagina 129
Frittura degli alimenti .....	Pagina 129
Dopo aver fritto gli alimenti .....	Pagina 130
Consigli per la frittura degli alimenti .....	Pagina 130
<b>Risoluzione dei problemi</b> .....	Pagina 131
<b>Pulizia</b> .....	Pagina 131
Pulizia .....	Pagina 131
<b>Conservazione</b> .....	Pagina 132
<b>Smaltimento</b> .....	Pagina 132
<b>Garanzia</b> .....	Pagina 133
Gestione dei casi in garanzia .....	Pagina 133
<b>Assistenza</b> .....	Pagina 133



## Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	<b>PERICOLO!</b> - Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		Corrente/tensione alternata
	<b>AVVERTENZA!</b> - Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)	<b>Hz</b>	Hertz (frequenza di rete)
	<b>CAUTELA!</b> - Indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)	<b>W</b>	Watt
	<b>ATTENZIONE!</b> - 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.
	<b>INFO:</b> Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.		Il cestello per friggere <b>11</b> è lavabile in lavastoviglie.
	Pericolo - Rischio di scossa elettrica!		Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
	<b>CAUTELA: Superficie calda!</b> Le superfici possono diventare calde durante l'uso.		Istruzioni di sicurezza Istruzioni
<b>CE</b>	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		

## 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 Guida rapida

### ● 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 **POWER** (rossa)
- 7 Spia **READY** (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
Capacità:	
- Per olio da cucina:	circa 1,2 litri fino al segno <b>MAX</b>
- 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

- 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.

## ● **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:**
- L'acrilammide è una sostanza potenzialmente cancerogena che si forma in modo concentrato durante la frittura di alimenti amidacei attraverso reazioni con gli aminoacidi. A temperature superiori a +175 °C, la formazione di acrilammide aumenta drasticamente.

- ❑ Non friggere cibi amidacei, come le patatine fritte, a temperature superiori a +170 °C. I cibi da friggere vanno fritti solo fino a diventare dorati anziché scuri o marroni. Solo così si ottiene una preparazione a basso contenuto di acrilammide.

## ● 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.

### ⓘ **INFO:**

- ❑ La temperatura di frittura richiesta varia a seconda:
    - Delle dimensioni dell'alimento
    - Della natura dell'alimento
    - Della quantità di alimenti
 Osservare la tabella "Consigli per la frittura degli alimenti".
  - ❑ Durante il funzionamento: La spia **READY** [7] si accende e si spegne di tanto in tanto. Indica che il prodotto viene riscaldato fino alla temperatura impostata.
  - ❑ La spia **READY** [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 **READY** [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 **POWER** [6] si accende in rosso.  
La spia **READY** [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 **READY** [7] si spegne.
9. Quando si raggiunge la temperatura desiderata: La spia **READY** [7] si accende in verde.

Spia	Stato
[6] <b>POWER</b> acceso (rosso)	Il prodotto è acceso
[6] <b>POWER</b> spento	Il prodotto è spento
[7] <b>READY</b> spento	Il prodotto si preriscalda o si riscalda di nuovo
[7] <b>READY</b> acceso (verde)	La temperatura impostata è stata raggiunta

## ● 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 surgelati: Eliminare il ghiaccio o l'acqua fusa. Prima di friggere gli alimenti, scongelarli in modo che assorbano meno olio.
  - Per ottenere risultati di cottura uniformi: Tagliare la carne, il pesce e le verdure in piccoli pezzi.
  - 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.
  - 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 **READY** [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 **O**.  
La spia **POWER** [6] si spegne.  
La spia **READY** [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	+130 °C	250 g	4 min
Cipolle	+130 °C	250 g	3 min
Gamberi	+130 °C	250 g	2 min
Cosce di pollo	+150 °C	250 g	8 min
Ali di pollo	+150 °C	250 g	7 min
Filetto di petto di pollo	+150 °C	250 g	3 min
Straccetti di pollo	+150 °C	250 g	3 min
Carne a fette	+150 °C	300 g	3 min
Funghi	+150 °C	300 g	3 min
Patatine fritte	+170 °C	250 g - 500 g	4 min - 10 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 <b>4</b> non è collegata alla presa.	Collegare la spina <b>4</b> 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.
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

#### **i** 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 <b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulire le parti con un panno leggermente umido.</li> <li>■ Se necessario, versare sul panno un detergente delicato. Pulire poi le parti con un panno umido senza detergente.</li> <li>■ Asciugare accuratamente tutte le parti.</li> </ul>

Parte	Metodo di pulizia
Cestello per friggere <b>11</b> Impugnatura <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Staccare l'impugnatura <b>10</b> dal cestello per friggere <b>11</b> (vedi "Montaggio/Rimozione dell'impugnatura").</li> <li>■ Pulire l'impugnatura <b>10</b> e il cestello per friggere <b>11</b> con acqua calda e un detergente delicato.</li> <li>■ Sciacquare l'impugnatura <b>10</b> e il cestello per friggere <b>11</b> con acqua pulita.</li> <li>■ Asciugare accuratamente l'impugnatura <b>10</b> e il cestello per friggere <b>11</b>.</li> <li>■ In alternativa, il cestello per friggere <b>11</b> può essere lavato anche in lavastoviglie.</li> </ul>
Filtro metallico <b>1</b> Coperchio <b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rimozione del coperchio <b>12</b> dal prodotto: Premere il pulsante di sblocco del coperchio <b>9</b> verso il basso per aprire il coperchio. Estrarre il coperchio verso l'alto dalle cerniere.</li> <li>■ Pulire il filtro metallico <b>1</b> e il coperchio <b>12</b> con un panno umido o una spugna.</li> </ul>

## ● 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.

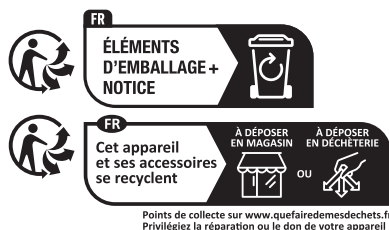
## ● Smaltimento

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.

## Prodotto:



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



È 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 gratuita 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 451341\_2310) 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.: 800790789  
E-Mail: [owim@lidl.it](mailto:owim@lidl.it)



<b>A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája</b> .....	Oldal 135
<b>Bevezető</b> .....	Oldal 136
Rendeltetésszerű használat .....	Oldal 136
A csomagolás tartalma .....	Oldal 136
Alkatrészlista .....	Oldal 136
Műszaki adatok .....	Oldal 136
<b>Általános biztonsági utasítások</b> .....	Oldal 136
<b>Üzembe helyezés</b> .....	Oldal 141
A termék kicsomagolása és áttisztítása .....	Oldal 141
<b>Előkészületek</b> .....	Oldal 141
A fogó felszerelése és levétele .....	Oldal 141
<b>Kezelés</b> .....	Oldal 141
A sütőolaj felhevítése .....	Oldal 142
Élelmiszerek olajsütése .....	Oldal 142
Az élelmiszerek olajsütése után .....	Oldal 143
Ajánlások élelmiszerek olajsütéséhez .....	Oldal 143
<b>Hibaelhárítás</b> .....	Oldal 144
<b>Tisztítás</b> .....	Oldal 144
Tisztítás .....	Oldal 144
<b>Tárolás</b> .....	Oldal 145
<b>Mentesítés</b> .....	Oldal 145
<b>Garancia</b> .....	Oldal 145
Garanciális ügyek lebonyolítása .....	Oldal 146
<b>Szerviz</b> .....	Oldal 146

## A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

	<b>VESZÉLY!</b> – Magas kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezet (pl. fulladásveszély)		Váltóáram/-feszültség
	<b>FIGYELMEZTETÉS!</b> – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés veszélye)	<b>Hz</b>	Hertz (hálózati frekvencia)
	<b>VIGYÁZAT!</b> – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)	<b>W</b>	Watt
	<b>FIGYELEM!</b> – Lehetséges anyagi károokra hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)		Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal és a termékkel felügyelet nélkül.
	<b>TUDNIVALÓ:</b> Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.		A sütőkosár <b>11</b> mosogatógépben mosható.
	Veszély – Áramütésveszély!		Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
	<b>VIGYÁZAT: Forró felületek!</b> A használat közben a felületek felforrósodhatnak.		Biztonsági utasítások Kezelési utasítások
<b>CE</b>	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.		

## MINI OLajsütő

### ● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

### ● Rendeltetészerű használat

- A termék élelmiszerek forró olajban sütésére alkalmas, legfeljebb 190 °C-on.
- A termék kizárólag magánháztartásokban használható. A termék üzleti használatra nem alkalmas.
- A használati útmutatóban leírtaktól eltérő használati módok kárt tehetnek a termékben vagy súlyos sérülésekhez vezethetnek.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

### ● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. Használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- 1 Mini olajsütő
- 1 Fedő
- 1 Sütőkosár
- 1 Fogó (a sütőkosárhoz)
- 1 Rövid útmutató

### ● Alkatrészlista

(A ábra)

- 1 Fém szűrő
- 2 Sütőtartály
- 3 Fogó
- 4 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 5 Hőmérséklet-szabályozó
- 6 **POWER** jelzőfény (piros)
- 7 **READY** jelzőfény (zöld)
- 8 Be-/kikapcsológomb (I/O)
- 9 Fedőnyitó gomb
- 10 Fogó (a sütőkosárhoz)
- 11 Sütőkosár
- 12 Fedő

### ● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Névleges teljesítmény:	840 W
Kapacitás:	
– Étolajhoz:	kb. 1,2 liter a <b>MAX</b> jelölésig
– Sütőkosár:	kb. 1 liter



### Általános biztonsági utasítások

**A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!**

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

## **Gyermekek és fogyatékkal élők**

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLETVESZÉLY GYERMEKEK, KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!**

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!** A termék nem gyerekjáték! A gyermekek nincsenek tisztában az elektromos készülékek használatával járó veszéllyel.

- A terméket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. A terméket akkor használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, ha folyamatos felügyeletet biztosítanak számukra. A terméket akkor használhatják csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- A 8 évesnél kisebb gyermekeket tartsa távol a terméktől és annak elektromos vezetékétől.
- A tisztítást és felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.
- A gyermekeket tartsa felügyelet alatt, hogy azok ne játszhassanak a termékkel.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!** Tartsa a terméket olyan helyen, ahol kisgyermekek nem férhetnek hozzá, különösen használat közben és amíg lehül.



- A főzéshez használatos készülékeket stabil helyzetben kell elhelyezni a fogókkal (ha vannak), hogy a forró folyadék ne tudjon kifröccsenni.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély!**

- Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.
- A termék elektromos alkatrészeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ne használja a terméket, ha az sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a terméket a hálózatról, majd forduljon az eladójához.
- Ne tegye a terméket mosdókagyló közelébe, vagy nyirkos helyiségekbe.
- Mielőtt a terméket a hálózati áramhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a feszültség és az áramerősség megfelel-e az adattáblán feltüntetett értékeknek.
- A terméket csak földelt konnektorhoz csatlakoztassa. Ügyeljen arra, hogy az elektromos csatlakozó helyesen van-e bedugva a konnektorba.
- Az elektromos vezeték és a csatlakozó nem érintkezhet a termék forró részeivel.
- Az elektromos vezeték károsodásának elkerülése érdekében azt nem szabad megtörni, meghajlítani és éles széleken áthúzni.
- Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.
- Úgy vezesse el az elektromos vezetéket, hogy azt ne lehessen véletlenül megrántani és ne lehessen benne megbotlani.
- Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a veszélyek elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- A termék áramellátásának megszüntetéséhez ne az elektromos vezetéket húzza, hanem a csatlakozót.

- Az elektromos vezetékét ne tekerje a termék köré. Az elektromos csatlakozót egy könnyen hozzáférhető konnektorba dugja, hogy azt vészhelyzet esetén azonnal ki lehessen húzni.
- A termék nem használható külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.
- Ne használja a terméket nedves kézzel. Ne érjen a termékhez vizes kézzel.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés kockázata!**

- A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol a terméktől működés alatt, és amíg az lehűl. A hozzáférhető felületei forróak.
- A termék működése közben ne érjen a termék alábbi részeihez:
  - A sütőtartály belseje
  - A fedő
  - A termék burkolata
- Az olajsütés közben forró gőz keletkezik. A gőz a fém szűrőből távozik. Maradjon a gőztől biztonságos távolságra.
- A forró olaj súlyos égési sérüléseket okoz, mert a jóval forróbb, mint a forrásban lévő víz.

- Ha a forró olajba víz cseppen, az kifröcsögést okoz. Soha ne hagyja, hogy a forró olajba víz cseppenjen.
- A sütőkosárnak és a kisütni kívánt élelmiszereknek száraznak kell lenniük, amikor a forró olajba kerülnek. Különösen a mélyhűtött élelmiszerek esetén el kell távolítani az esetleges jeget vagy a kiolvadt vizet.
- A robbanás elkerülése érdekében a terméknek a használat előtt száraznak kell lennie.
- A terméket csak száraz kézzel kezelje.
- A sérülések elkerülése érdekében kerülje az érintkezést a forró olajjal.
- Ne mozgassa a terméket működés közben, vagy amikor abban forró olaj van.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! Tűzeset kockázata!**

- A terméket ne helyezze gyúlékony anyagok (pl. függönyök, asztalterítők) közelébe.
- A túlhevülés megelőzése érdekében a terméket működés közben ne takarja le.

- Ha füstöt vagy szokatlan zajokat észlel, azonnal válassza le a terméket az áramforrásról. A terméket a használat folytatása előtt vizsgáltassa meg egy szakemberrel.
- Tűz esetén húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból. Végezzen megfelelő tűzoltási intézkedéseket.
- Ne takarja le a termék szellőzőnyílásait. Gondoskodjon a termék megfelelő szellőzéséről. A terméket használat után ne tegye szekrénybe.
- Ne tegyen a termékre semmilyen tárgyat.
- A tűzeset elkerülése érdekében tartson legalább 50 cm távolságot más tárgyaktól.

### Elhelyezési tanácsok

- A termék stabil helyzetbe állításához használja a fogókat 3.
- Ne helyezze a terméket közvetlenül konnektor alá.
- Ne helyezze a terméket főzőlapok (gáz-, elektromos- vagy szénüzemű stb.) főzőlapok tetejére.

- A terméket mindig egyenes, stabil, hőálló és tiszta felületen üzemeltesse.
- Olajsütés után: Hagyja a keveréket legalább 2 órán keresztül hűlni, mielőtt:
  - A terméket szállítja
  - A sütőtartályt kiüríti
  - A terméket megtisztítja

### Használat

- Működés közben soha ne érjen a sütőtartály belsejéhez, a fedőhöz és a termék burkolatához.
- Ételek olajsütéséhez mindig használja a sütőkösarat.
- A terméket használat során ne hagyja felügyelet nélkül.
- Soha ne használja a terméket olaj nélkül.
- A sütőtartályt legalább a **MIN** jelölésig töltse fel olajjal. Ne töltse fel a **MAX** jelölésen túl.
- A sütőkösarat csak a **MAX** jelölésig töltse fel. Ellenkező esetben a sütőtartályban lévő olaj hőmérséklete túlzottan lecsökken, és az olajsütés tovább tart. Ennek következtében a sült élelmiszerek több olajat szívnak be.

- Csak arra alkalmas olajokat használjon, pl.:
  - Repceolaj
  - Növényi olaj
  - Napraforgóolaj
- Soha ne használjon:
  - Régi vagy szennyezett sütőzsírokat vagy olajokat
  - Nem alkalmas zsírokat és olajokat (pl. margarin, vaj vagy olívaolaj)
  - Különböző fajta olajok keverékét
  - Régi és új olaj keverékét
  - Szilárd zsírt
  - Állati zsírt

Ezek felhevítéskor meggyulladhatnak.
- Az olaj hőmérséklete +190 °C fölé emelkedhet. Ügyeljen arra, hogy az olaj megtartsa ezt a magas hőmérsékletet.
- Ha az olaj meggyullad, azt tilos vízzel oltani. A tűz oltásához tegye rá a fedőt, vagy takarja le egy tűz- vagy gyapjútakaróval.
- A hevítés vagy az olajsütés során az olaj fröcsöghet.
- A hevítés és az olajsütés közben a fedőt zárva kell tartani, hogy a forró olaj ne tudjon kifröccsenni.
- Használat után és tisztítás előtt húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.

## ● Üzembe helyezés

### ● **A termék kicsomagolása és áttisztítása**

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és védőfóliát.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és hogy a csomagolás minden alkatrészt tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma” c. részt).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a „Garancia” c. fejezetben leírtak szerint.
4. Az első használat előtt tisztítsa meg a termék összes alkatrészét a „Tisztítás” c. részben leírtak szerint.

## ● Előkészületek

### ● **A fogó felszerelése és levétele**

- i** **TUDNIVALÓ:** Használat előtt rögzítse rá a fogót **10** a sütőkosárra **11**.

#### **Felszerelés**

1. Fogja meg a fogó **10** szárait és nyomja őket össze. Dugja be a fogó szárait a sütőkosár **11** vágataiba.
2. Engedje ki a fogó **10** szárait, majd dugja be a száracat a sütőkosár **11** nyílásaiba.

#### **Levétel**

- Nyomja össze a fogó **10** szárait, és tartsa meg őket. Húzza ki a fogó szárait a sütőkosár **11** vágataiból.

## ● Kezelés

### **i** **TUDNIVALÓ:**

- Az akrilamid egy potenciálisan rákkeltő anyag, amely a keményítőtartalmú élelmiszerek sütése során erősebben képződik az aminosavakkal való reakcióknak köszönhetően. +175 °C feletti hőmérsékleten az akrilamid képződése ugrásszerűen megemelkedik.

- Keményítőtartalmú ételeket, például sült burgonyát ne süssön +170 °C feletti hőmérsékleten. Az olajban sült ételkészleteket csak aranyárgára szabad sütni, nem pedig sötétre vagy barnára. Csak így biztosítható az elkészítés során az alacsony akrilamid-tartalom.

## ● A sütőolaj felhevítése

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- A termék működése közben ne érjen a termék alábbi részeihez:
  - A sütőtartály [2] belseje
  - A fedő [12]
  - A termék burkolata
- Az olajsütés közben forró gőz keletkezik. A gőz a fém szűrőből [1] távozik. Maradjon a gőztől biztonságos távolságra.
- A sütőtartályt [2] legalább a **MIN** jelölésig töltsse fel olajjal. Ne töltsse fel a **MAX** jelölésen túl.

### 📄 TUDNIVALÓ:

- Az olajsütés szükséges hőmérséklete függ:
    - Az élelmiszerek méretétől
    - Az élelmiszerek jellegétől
    - Az élelmiszerek mennyiségétől
 Vegye figyelembe az „Ajánlások élelmiszerek olajsütéséhez” című táblázatot.
  - Működés közben: A **READY** jelzőfény [7] időnként kigyullad majd kialszik. Ez azt jelzi, hogy a termék felmelegszik a beállított hőmérsékletre.
  - A **READY** jelzőfény [7] kigyullad, amikor a hőmérséklet-szabályozó [5] a **MIN** állásba, vagy a hőfoktartomány alsó területére van beállítva.
  - Amint a hőmérséklet-szabályozót [5] beállította a kívánt állásba: A **READY** jelzőfény [7] kialszik, amíg a hőmérséklet eléri a kívánt szintre.
1. Helyezze be a sütőkosarat [11] a sütőtartályba [2].
  2. Töltsse fel a sütőtartályt [2] megfelelő olajjal.
  3. Csupkja le a fedőt [12].
  4. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót [5] a **MIN** állásba.

5. Dugja be az elektromos csatlakozót [4] egy megfelelő konnektorba.
6. A be-/kikapcsológombot [8] fordítsa **I** állásba. A **POWER** jelzőfény [6] pirosan világít. A **READY** jelzőfény [7] zölden világít.
7. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a kisütendő élelmiszer szerint (lásd az „Ajánlások élelmiszerek olajsütéséhez” c. táblázatot).
8. Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót [5] a kívánt állásba. A **READY** jelzőfény [7] kialszik.
9. A kívánt hőmérséklet elérésekor: A **READY** jelzőfény [7] zölden világít.

Jelzőfény	Állapot
[6] A <b>POWER</b> világít (pirosan)	A termék be van kapcsolva
[6] A <b>POWER</b> nem világít	A termék ki van kapcsolva
[7] A <b>READY</b> nem világít	A termék elő- vagy újramelegszik
[7] A <b>READY</b> világít (zölden)	A hőmérséklet elérte a beállított szintet

## ● Élelmiszerek olajsütése

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- A felmelegedés és az olajsütés alatt: Tartsa a fedőt [12] lecsukva, hogy az olaj ne tudjon kiforrécsenni.
- A terméket csak száraz kézzel kezelje.
- A sérülések elkerülése érdekében kerülje az érintkezést a forró olajjal.
- Ne mozgassa a terméket működés közben, vagy amikor abban forró olaj van.
- A sütőkosarat [11] csak a **MAX** jelölésig töltsse fel. Ellenkező esetben a sütőtartályban [2] lévő olaj hőmérséklete túlzottan lecsökken, és az olajsütés tovább tart. Ennek következtében a sült élelmiszerek több olajat szívhatnak be.

### 📄 TUDNIVALÓ:

- A sütőtartálynak [2] és a kisütni kívánt élelmiszereknek száraznak kell lenniük, amikor a forró olajba kerülnek.

- Mélyhűtött élelmiszerek: El kell távolítani az esetleges jeget vagy a kiolvadt vizet. Olajsütés előtt olvassa fel az élelmiszereket, hogy kevesebb olajat szívjanak magukba.
  - Az egyenletes sütési eredményekért: Vágja a húst, a halat és a zöldségeket kisebb darabokra.
  - Panírozott élelmiszerek: A panírnak minél jobban tapadnia kell az élelmiszerekhez. Az olajsütés közben leváló panírdarabok szennyezik az olajat.
  - A hőmérséklet beállítása: Vegye figyelembe az élelmiszer csomagolásán található utasításokat vagy az „Ajánlások élelmiszerek olajsütéséhez” c. táblázatot.
1. A kívánt hőmérséklet elérésekor: A **READY** jelzőfény **7** zölden világít.
  2. A fedő **12** felnyitása: Nyomja le a fedőnyitó gombot **9**.
  3. Vegye ki a sütőkosarat **11** a sütőtartályból **2**.
  4. Tegye bele a kisütni kívánt élelmiszereket a sütőkosárba **11**.
  5. Helyezze be a sütőkosarat **11** a sütőtartályba **2**.
  6. Csupkja le a fedőt **12**.

## ● Az élelmiszerek olajsütése után

**⚠ VIGYÁZAT! Sérülésveszély!** Amikor az élelmiszereket a sütőkosárból **11** kiveszi, használjon megfelelő konyhai eszközöket (pl. konyhai fogót).

1. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót **5** a **MIN** állásba.
2. Fordítsa a be-/kikapcsológombot **8** az **0** állásba.  
A **POWER** jelzőfény **6** kialszik.  
A **READY** jelzőfény **7** kialszik.
3. Húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.
4. A fedő **12** felnyitása: Nyomja le a fedőnyitó gombot **9**.
5. Óvatosan emelje ki a sütőkosarat **11** az olajból.
6. A lecsepegtetéshez: Akassza be a sütőkosár **11** akasztóját a sütőtartály **2** elülső szélére.
7. Miután az olaj lecsepegett: Tegye be az ételt egy tálba.
8. Hagyja a terméket lehűlni.

## ● Ajánlások élelmiszerek olajsütéséhez

Élelmiszer	Hőmérséklet	Súly	Idő
Zöldség	+130 °C	250 g	4 min
Vöröshagyma	+130 °C	250 g	3 min
Garnéla	+130 °C	250 g	2 min
Csirkecomb	+150 °C	250 g	8 min
Csirkeszárny	+150 °C	250 g	7 min
Csirkemellfilé	+150 °C	250 g	3 min
Csirkehúscsíkok	+150 °C	250 g	3 min
Szeletelt hús	+150 °C	300 g	3 min
Gomba	+150 °C	300 g	3 min
Sült burgonya	+170 °C	250 g - 500 g	4 min - 10 min
Halfilé	+190 °C	300 g	3 min
Marhaszelet	+190 °C	200 g	4 min

## ● Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A termék nem működik.	Az elektromos csatlakozó <b>4</b> nincs bedugva a konnektorba.	Dugja be az elektromos csatlakozót <b>4</b> egy konnektorba.
Az ételkészítés nyers vagy egyenetlenül sült át.	Túl sok ételkészítőt helyezett be.	Vegyen ki az ételkészítőt, majd ossza el egyenletesen.
	Az olajsütés hőmérséklete túl alacsony.	Növelje az olajsütés hőmérsékletét.
A sült burgonya nem főtt meg vagy nem ropogós.	Nem a megfelelő burgonyafajtát választotta.	Használjon másik fajta burgonyát.
	A burgonya túl nagy méretű.	Vágja a burgonyát kisebb vagy vékonyabb darabokra.

## ● Tisztítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély!

Tisztítás előtt: Mindig húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés

**kockázata!** Ne tisztítsa a terméket közvetlenül működés után. Hagyja a terméket legalább 2 óráig hűlni.

### ⚠ FIGYELEM! Károsodás kockázata!

- A termék elektromos alkatrészeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ügyeljen arra, hogy víz vagy más folyadékok jussanak a termék belsejébe.
- Ne használjon súrolószereket, durva tisztítószereket vagy kemény keféket.

## Az elhasznált olaj eltávolítása a termékből

### ⓘ TUDNIVALÓ:

- Az olajat ne öntse a lefolyóba vagy a vécékagylóba. Az olaj megszilárdulhat és eltömítheti a lefolyókat.
  - Ne öntse az olajat közvetlenül a szemetesbe. Öntse át az olajat az eredeti csomagolásába vagy egy műanyag zacskóba.
  - Juttassa el az olajat egy használt olaj gyűjtésére kijelölt gyűjtőhelyre.
1. Öntse ki az olajat a sütőtartályból **2**.
  2. Selejtezze ki az olajat a helyi előírásoknak megfelelően.

## ● Tisztítás

Alkatrész	Tisztítási mód
Borítás Sütőtartály <b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Törölje át az alkatrészeket egy enyhén nedves ruha segítségével.</li> <li>■ Szükség esetén tegyen a ruhára némi lágy tisztítószeret. Ezután törölje át az alkatrészeket egy nedves ruhával, tisztítószer nélkül.</li> <li>■ Törölje az alkatrészeket alaposan szárazra.</li> </ul>
Sütőkosár <b>11</b> Fogó <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Akassza le a fogót <b>10</b> a sütőkosárról <b>11</b> (lásd „A fogó felszerelése és levétele” c. részt).</li> <li>■ A fogót <b>10</b> és a sütőkosarat <b>11</b> meleg vízzel és lágy tisztítószerrel tisztítsa meg.</li> <li>■ Öblítse át a fogót <b>10</b> és a sütőkosarat <b>11</b> tiszta vízzel.</li> <li>■ Alaposan törölje a fogót <b>10</b> és a sütőkosarat <b>11</b> szárazra.</li> <li>■ A sütőkosár <b>11</b> mosogatógépben is tisztítható.</li> </ul>

Alkatrész	Tisztítási mód
Fém szűrő <b>1</b> Fedő <b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A fedő <b>12</b> levétele a termékről: A fedő felnyitásához nyomja le a fedőnyitó gombot <b>9</b>. Húzza meg a fedőt felfelé, majd húzza ki a zsanérokból.</li> <li>Tisztítsa meg a fém szűrőt <b>1</b> és a fedőt <b>12</b> egy nedves ruha vagy egy szivacs segítségével.</li> </ul>

## ● Tárolás

- Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltelné.
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket tárolja száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen.

## ● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok/20-22: papír és karton/80-98: kötőanyagok.

## Termék:



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

## ● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.



A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. csatlakozókra vagy üveg alkatrészekre.

## ● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 451341\_2310) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervicímre.

## ● **Szerviz**

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG11361

Version: 04/2024

IAN 451341\_2310

