



## EDELSTAHL-FRITEUSE SEF3 2000 D3 STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SEF3 2000 D3 FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE SEF3 2000 D3

**DE** Bedienungsanleitung  
**EDELSTAHL-FRITEUSE**

**GB** Operating instructions  
**STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER**

**FR BE** Mode d'emploi  
**FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE**

**NL BE** Gebruiksaanwijzing  
**EDELSTALEN FRITEUSE**

**PL** Instrukcja obsługi  
**FRYTKOWNICA ZE STALI  
SZLACHETNEJ**

**CZ** Návod k obsluze  
**FRITÉZA Z NEREZOVÉ OCELI**

**SK** Návod na obsluhu  
**FRITÉZA**

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANY

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie  
Stan informacj · Stav informacj · Stav informácií:

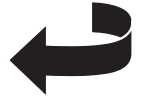
06/2019 ID: SEF3 2000 D3\_19\_V1.5

IAN 322493\_1904



IAN 322493\_1904

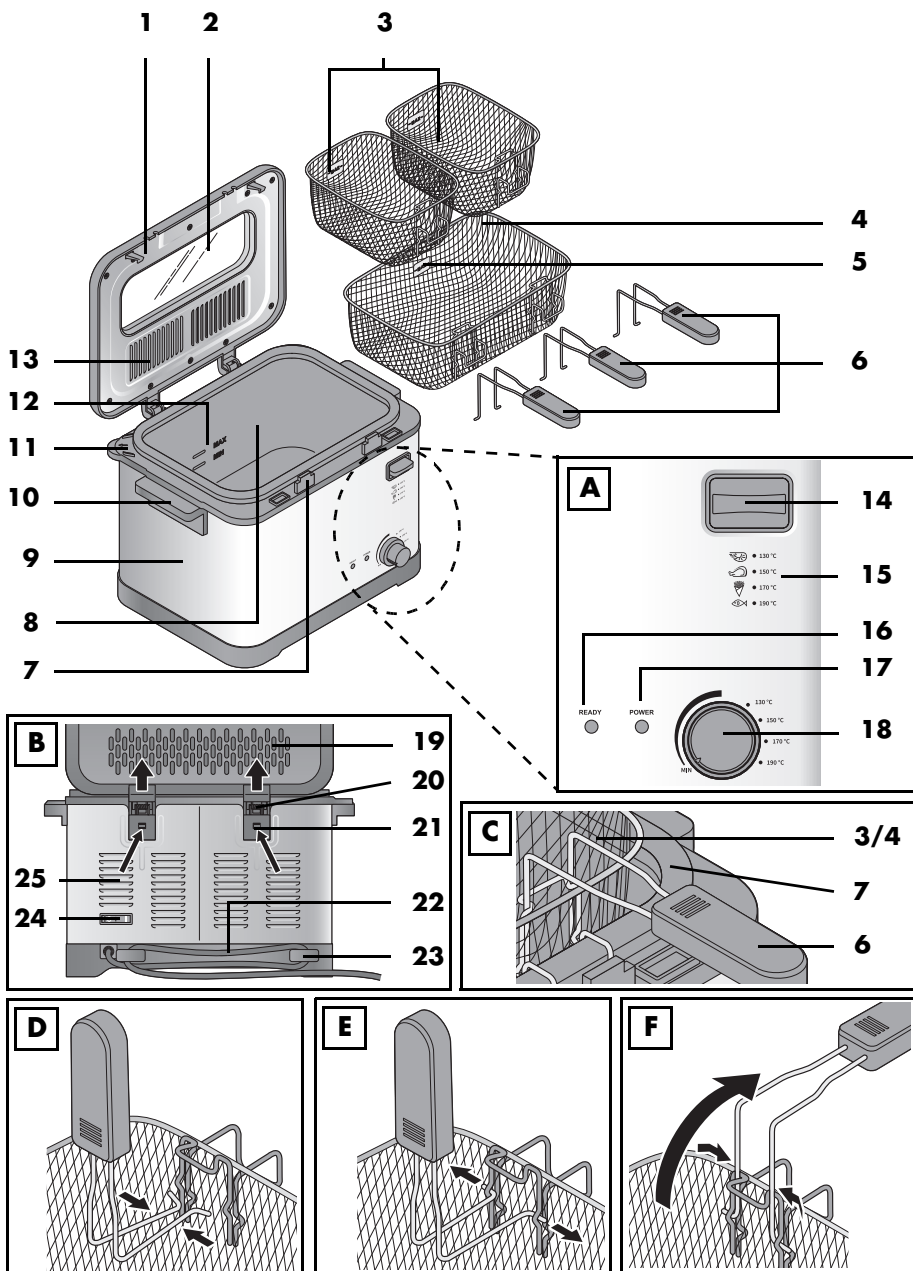




<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>English</b> .....	<b>22</b>
<b>Français</b> .....	<b>40</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>62</b>
<b>Polski</b> .....	<b>82</b>
<b>Česky</b> .....	<b>102</b>
<b>Slovenčina</b> .....	<b>120</b>



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd / Přehled / Prehľad**



# **Inhalt**

<b>1. Übersicht .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
<b>4. Lieferumfang .....</b>	<b>8</b>
<b>5. Kleines 1x1 des Frittierens .....</b>	<b>8</b>
<b>6. Inbetriebnahme .....</b>	<b>10</b>
<b>7. Bedienung .....</b>	<b>11</b>
7.1 Aufstellen .....	11
7.2 Frittierfett einfüllen .....	11
7.3 Frittieröl/-fett aufheizen .....	11
7.4 Griffe für die Frittierkörbe montieren .....	12
7.5 Frittieren .....	12
<b>8. Reinigen und Aufbewahren .....</b>	<b>14</b>
8.1 Deckel abnehmen .....	14
8.2 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren .....	14
8.3 Frittierfett/-öl entsorgen .....	14
8.4 Reinigen .....	15
8.5 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden .....	15
8.6 Aufbewahren .....	16
<b>9. Entsorgen .....</b>	<b>16</b>
<b>10. Frische Pommes selber machen .....</b>	<b>17</b>
<b>11. Problemlösung .....</b>	<b>17</b>
<b>12. Technische Daten .....</b>	<b>18</b>
<b>13. Garantie der HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>18</b>

# 1. Übersicht

- 1 Deckel
- 2 Sichtfenster
- 3 Kleine Frittierkörbe
- 4 Großer Frittierkorb
- 5 **MAX** Markierung im Frittierkorb (maximale Füllhöhe)
- 6 Griffe für die Frittierkörbe
- 7 Stege (zum Einhängen der Frittierkörbe)
- 8 Fettbehälter (fest integriert in der Fritteuse)
- 9 Fritteuse
- 10 Griffe der Fritteuse
- 11 Ausgießmulde für Fett
- 12 **MIN/MAX** Markierungen im Fettbehälter (minimale/maximale Füllhöhe)
- 13 Fettfilter (fest integriert im Deckel)

## **Bild A: Bedienelemente**

- 14 Taste zum Öffnen des Deckels
- 15 Temperaturangaben für Lebensmittel
- 16 **READY** Temperatur-Kontrollleuchte (leuchtet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist)
- 17 **POWER** Betriebs-Kontrollleuchte (leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist)
- 18 Temperaturregler

## **Bild B: Geräterückseite mit geöffnetem Deckel**

- 19 Öffnungen im Deckel
- 20 Deckelhalterungen
- 21 Entriegelungstasten für den Deckel
- 22 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 23 Kabelaufwicklung
- 24 **O/I** Ein-/Ausschalter
- 25 Lüftungsschlitze

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Fritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Fritteuse!

### Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

## 3. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




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

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

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

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

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

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

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

- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 14).



### **GEFAHR für Kinder**

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



### **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere**

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



### **BRANDGEFAHR**

- ⊙ Betreiben Sie die Fritteuse niemals leer! Füllen Sie den Fettbehälter vor jedem Einschalten mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX**.
- ⊙ Alte oder verschmutzte Frittierfette und -öle und ungeeignete Fette und Öle (wie z. B. Margarine, Butter oder Olivenöl) können sich beim Erhitzen selbst entzünden. Benutzen Sie nur geeignete Öle und Fette. Achten Sie auf sorgfältiges Reinigen und Aufbewahren und rechtzeitiges Austauschen des Frittierfettes/-öles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 8).
- ⊙ Mischen Sie niemals verschiedene Fette/Öle oder altes und neues Fett/Öl.

- ⊙ Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand niemals mit Wasser, weil dies zur sogenannten Fettexplosion führt. Ersticken Sie den Brand, indem Sie den Deckel auf die Fritteuse setzen oder mit einer Löschdecke oder Wolldecke.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Fritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Benutzen Sie die Fritteuse nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf, da die entstehende Hitze zu Schäden an der elektrischen Installation führen kann.
- ⊙ Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen, damit diese kein Feuer fangen können.
- ⊙ Betreiben Sie die Fritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.



### **GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen**

- ⊙ **Heißes Fett und Öl führt zu schlimmen Verbrennungen, da es deutlich heißer ist als kochendes Wasser.**
- ⊙ **Wenn Wasser in heißes Fett oder Öl tropft, führt dies zu explosionsartigen Verpuffungen.**
- ⊙ **Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Fett/ÖL oder Spritzern.**



- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen die Fritteuse mit heißem Fett/Öl.
- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Fett/Öl tropfen.
- ⊙ Frittierkörbe und Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie ins heiße Fett/Öl gegeben werden. Entfernen Sie insbesondere von tiefgefrorenem Frittiergut anhaftendes Eis oder Tauwasser.
- ⊙ Bedienen Sie die Fritteuse nur mit trockenen Händen.
- ⊙ Tauchen Sie die Frittierkörbe, die Griffe und den Deckel vor der Benutzung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ⊙ Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Fritteuse absolut trocken sind, bevor Sie diese in Gebrauch nehmen. Auch kleine Wasserreste können mit dem erhitzten Fett/Öl zu explosionsartigen Verpuffungen führen.
- ⊙ Lassen Sie während des Aufheizens und des Frittierens den Deckel geschlossen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus dem Fettfilter heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile wie z. B. wie z. B. das Sichtfenster, die Öffnungen im Deckel, das Metallgehäuse der Fritteuse. Fassen Sie die Frittierkörbe nur an den Griffen an.
- ⊙ Lassen Sie die Fritteuse nach dem Frittieren mindestens 1 bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie den Fettbehälter ausleeren und das Gerät reinigen.



### **GEFAHR durch Ausrutschen**

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



### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von mit Wasser

gefüllten Behältern, wie z. B. Spülbecken.

- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.



### **GEFAHR durch Stromschlag**

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

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

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Benutzen Sie zum Frittieren immer einen Frittierkorb.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Während des Betriebes kann es zu Fettspritzern kommen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wärmebeständige und fettresistente Unterlage.

- ⊙ Frittieröl und -fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

## **4. Lieferumfang**

- 1 Fritteuse **9** inklusive Deckel **1**
- 1 großer Frittierkorb **4**
- 2 kleine Frittierkörbe **3**
- 3 Griffe für die Frittierkörbe **6**
- 1 Bedienungsanleitung

## **5. Kleines 1x1 des Frittierens**

### **Vorbereitung der Lebensmittel**

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

## **Frittierzeit und -temperatur**

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Die Frittierkörbe **3/4** dürfen nicht höher als bis zur **MAX**-Markierung **5** gefüllt werden. Wenn Sie mehr Frittiergut zugeben, sinkt die Fett-Temperatur beim Zugeben zu stark ab, der Frittiervorgang dauert länger und das Frittiergut nimmt mehr Fett auf.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie hohe Temperaturen (über 170 °C) und zu starke Bräunung. Bei Temperaturen von über 175 °C bildet sich deutlich mehr Acrylamid.

## **Welche Öle und Fette sind geeignet?**

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

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

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

## **Gebrauchtes Fett aufbewahren**

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

## **Frittiertabelle**

<b>Lebensmittel</b>	<b>Temp. (ca.)</b>	<b>Zeit (Minuten)</b>
Gemüse	130 °C	5 - 8
Hähnchenschenkel	170 °C	15 - 25
Chicken Wings	170 °C	7 - 15
Hühnerbrustfilet	170 °C	8 - 18
Pommes frites (frisch)	170 °C	10 - 15
Pommes frites (tiefgekühlt)	nach Angaben des Herstellers	
Schweineschnitzel, paniert	170 °C	15 - 25
Fischfilet (tiefgekühlt)	190 °C	7 - 15

## **So filtern Sie Fremdgeschmack aus dem Öl/Fett**

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

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

### **Schlechtes Fett erkennen**

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

## **Wohin mit dem alten Fett?**

---

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

---

- Fett und Öl können in haushaltsüblichen Mengen in den Hausmüll gegeben werden.
- Geben Sie das Fett/Öl nicht direkt in die Mülltonne, sondern füllen Sie es in die Original-Verpackung oder eine Plastiktüte.
- Sie können das Fett/Öl auch bei einer Sammelstelle für Altfette abgeben.

## **6. Inbetriebnahme**

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
  - Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
  - **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 14).
  - Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage. Weiterhin muss die Unterlage hitzebeständig sein und darf durch heiße Fettspritzer nicht beschädigt werden.
- 

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

---

## 7. Bedienung

### 7.1 Aufstellen



#### BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **22** erst dann in die Steckdose, wenn der Fettbehälter **8** mindestens bis zur Markierung **MIN 12** mit Öl oder geschmolzenem Fett gefüllt ist.
- ⊙ Alle Teile der Fritteuse müssen vollständig trocken sein, wenn Sie das Gerät benutzen.
- ⊙ Stellen Sie die Fritteuse auf eine feste, ebene, rutschfeste, trockene und nicht brennbare Arbeitsfläche.
- ⊙ Benutzen Sie die Fritteuse nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf.
- ⊙ Halten Sie zu allen Seiten einen Abstand von mindestens 50 cm.

### 7.2 Frittierfett einfüllen



#### BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Im flüssigen Zustand muss die Füllhöhe des Frittierfettes/-öles zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX 12** an der Innenseite des Fettbehälters **8** liegen.
- ⊙ Verwenden Sie nur geeignete Frittieröle oder -fette (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 8).

1. Sie benötigen ca. 3,3 (**MIN**) bis 4 (**MAX**) Liter Frittieröl oder ca. 3,0 (**MIN**) bis 3,5 (**MAX**) kg festes Frittierfett.

2. Festes Frittierfett geben Sie zunächst in einen Topf und lassen es langsam bei geringer Wärmezufuhr schmelzen. Erst dann füllen Sie es vorsichtig in den Fettbehälter **8** der Fritteuse **9** um.

### 7.3 Frittieröl/-fett aufheizen







#### GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile wie z. B. das Sichtfenster **2**.
1. Schließen Sie den Deckel **1**. Er muss fest einrasten.
  2. Stecken Sie den Netzstecker **22** in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.
  3. Stellen Sie ggf. den Temperaturregler **18** auf **MIN**.
  4. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 24** auf der Rückseite des Gerätes auf **I**, um das Gerät einzuschalten. Die Betriebskontrollleuchte **POWER 17** und die Temperatur-Kontrollleuchte **READY 16** leuchten.
  5. Stellen Sie mit dem Temperaturregler **18** die gewünschte Temperatur ein.
    - Auf der Verpackung der Lebensmittel finden Sie Empfehlungen für Temperatur und Frittierzeit.
    - Die Temperatur-Kontrollleuchte **READY 16** erlischt, wenn das Gerät aufheizt.
    - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperatur-Kontrollleuchte **READY 16** wieder.

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

Die Angaben für die Temperatur entnehmen Sie den Verpackungen der Lebensmittel, der Frittirtabelle (siehe "Frittirtabelle" auf Seite 9) oder den Temperaturangaben **15** am Gerät.

Symbol am Gerät / Temperatur	Lebensmittel
 130°C	Garnelen
 150°C	Huhn
 170°C	Pommes frites (frisch)
 190°C	Fisch

**HINWEIS:** Die Temperaturangaben sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack kann die Temperatur abweichen.

## 7.4 Griffe für die Frittierkörbe montieren

Die mitgelieferten Griffe **6** lassen sich sowohl mit dem großen Frittierkorb **4** als auch mit den kleinen Frittierkörben **3** verwenden.

- Für die beiden kleinen Frittierkörbe **3** benötigen Sie je einen Griff **6**.
  - Für den großen Frittierkorb **4** benötigen Sie zwei Griffe **6**.
1. **Bild D:** Drücken Sie die Metallbügel am Griff **6** zusammen.
  2. **Bild E:** Setzen Sie die Enden der Metallbügel in die kleinen Ösen auf der Innenseite des Frittierkorbes **3/4** und lassen Sie die Metallbügel sich wieder auseinander bewegen.

3. **Bild F:** Kippen Sie den Griff **6** nach außen, bis er einrastet.

**HINWEIS:** Setzen Sie die Frittierkörbe **3/4** erst dann in die Fritteuse **9** ein, wenn Sie die Lebensmittel zum Frittieren ins heiße Fett geben wollen.

## Griffe abnehmen



### GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie die Frittierkörbe **3/4** und die Metallbügel der Griffe **6** abkühlen, bevor Sie diese von den Frittierkörben abnehmen.

Zum Abnehmen der Griffe **6** gehen Sie umgekehrt vor:

- Griff **6** nach innen kippen.
- Die Metallbügel zusammendrücken und aus den kleinen Ösen herausnehmen.

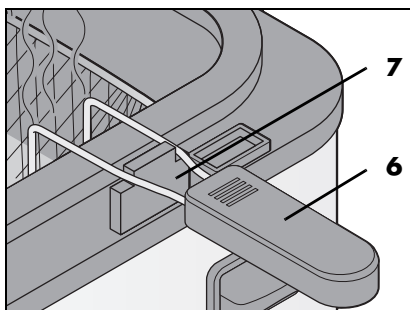
## 7.5 Frittieren



### BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Frittierfett/-öl tropfen.
- ⊙ Frittierkörbe **3/4** und Frittiergut müssen trocken sein.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Öffnungen im Deckel **19** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Das Frittiergut nicht in die Frittierkörbe **3/4** geben, wenn diese über dem heißen Öl hängen. Kleinteile können in das Öl fallen und zu Spritzern führen.
- ⊙ Bewegen Sie auf keinen Fall die Fritteuse **9**, solange sie noch heiß ist!

1. Füllen Sie das Frittiergut in die Frittierkörbe **3** oder den Frittierkorb **4**. Die Frittierkörbe **3/4** dürfen maximal bis zur Markierung **MAX 5** gefüllt werden.
2. Die Temperatur-Kontrollleuchte **READY 16** leuchtet, drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **14** und öffnen den Deckel **1**.
3. Senken Sie nun die Frittierkörbe **3** oder den Frittierkorb **4** vorsichtig in das Öl. Dabei müssen die Metallbügel der Griffe **6** auf den Stegen **7** liegen.



4. Schließen Sie den Deckel **1**. Er muss fest einrasten.
5. Beobachten Sie den Frittiervorgang durch das Sichtfenster **2**. Beim Frittieren garen die Lebensmittel sehr schnell. Halten Sie sich möglichst genau an die empfohlenen Frittierzeiten.
6. Wenn das Frittiergut fertig gegart ist, drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **14** und öffnen den Deckel **1**.
7. **Bild C:** Nehmen Sie die Frittierkörbe **3** oder den Frittierkorb **4** aus dem Öl/Fett heraus und hängen Sie diese zum Abtropfen mit der Halterung unter dem Griff **6** auf den vorderen Rand des Fettbehälters **8**.
8. Wenn das Fett abgetropft ist, geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder Ähnliches.
9. Für weitere Frittiergänge stellen Sie gegebenenfalls eine andere Temperatur ein.
10. Lassen Sie das Gerät vor jedem Frittiergang aufheizen, bis die Temperatur-Kontrollleuchte **READY 16** wieder leuchtet.
11. Wenn Sie das Frittieren beenden, drehen Sie den Temperaturregler **18** auf **MIN**.
12. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 24** auf der Rückseite des Gerätes auf **O**, um das Gerät auszuschalten. Die Betriebs-Kontrollleuchte **POWER 17** und die Temperatur-Kontrollleuchte **READY 16** erlöschen.
13. Ziehen Sie den Netzstecker **22** und lassen Sie das Gerät abkühlen.

## 8. Reinigen und Aufbewahren



### GEFAHR von Verbrennungen!

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **22** aus der Steckdose, bevor Sie die Fritteuse **9** reinigen.

### WARNUNG vor Sachschäden!

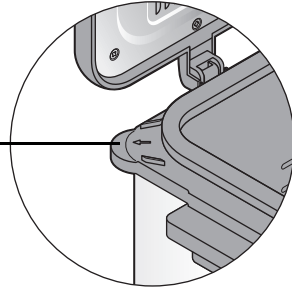
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

### 8.1 Deckel abnehmen

1. Drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **14**.
2. **Bild B:** Drücken Sie mit einem schmalen Gegenstand (z. B. mit einem Essstäbchen) auf die kleinen Entriegelungstasten **21** in den Deckelhalterungen **20** auf der Rückseite des Gerätes. Ziehen Sie den Deckel **1** gleichzeitig nach oben aus den Deckelhalterungen **20** heraus.
3. Nachdem der Deckel **1** gereinigt und vollständig getrocknet ist (siehe "Reinigen" auf Seite 15), setzen Sie ihn wieder in die Deckelhalterungen **20** ein, sodass er auf beiden Seiten einrastet.

### 8.2 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren

- Überprüfen Sie nach jedem Frittieren die Qualität des Frittierfettes/-öles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 8).
- Ist die Qualität noch gut, filtern Sie das Fett/Öl vor dem Aufbewahren: Gießen Sie das lauwarme Fett/Öl durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb.
- Verwenden Sie zum Ausgießen die Ausgießmulde **11**.



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

### 8.3 Frittierfett/-öl entsorgen

#### WARNUNG vor Sachschäden!

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

Fett/Öl mit Qualitätsmängeln muss sofort entsorgt werden (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 8).



## 8.4 Reinigen

### Frittierkörbe und Deckel reinigen

Die Frittierkörbe **3/4** und der Deckel **1** können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Wenn Sie den Deckel **1** in der Spülmaschine reinigen, wird gleichzeitig der im Deckel integrierte Fettfilter **13** gereinigt.

1. Drücken Sie die Metallbügel am Griff **6** zusammen und ziehen Sie diese aus den Ösen am Frittierkorb **3/4** heraus. Nehmen Sie den Griff ab (siehe "Griffe für die Frittierkörbe montieren" auf Seite 12).
2. Geben Sie den Deckel **1** und die Frittierkörbe **3/4** in die Spülmaschine.

---

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

---

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

### Griffe für die Frittierkörbe reinigen

1. Die Griffe **6** waschen Sie unter fließendem Wasser mit mildem Spülmittel ab.
2. Lassen Sie die Griffe **6** vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen oder erneut benutzen.

## Fettbehälter und Fritteuse reinigen

---



### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Der Fettbehälter **8** ist fest in der Fritteuse **9** integriert und darf **nicht** in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Fritteuse **9** darf nicht in Wasser getaucht werden und muss vor Wasser geschützt werden.
- 

1. Entfernen Sie mit Küchenkrepp so viel Fett/Öl wie möglich aus dem entleerten Fettbehälter **8**.
2. Wischen Sie den Fettbehälter **8** und das Gehäuse der Fritteuse **9** mit einem feuchten Lappen mit mildem Spülmittel ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse (z. B. in die Lüftungsschlitze **25** auf der Rückseite) eindringt.
3. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Lappen mit klarem Wasser nach.
4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen oder erneut benutzen.

## 8.5 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden

1. Wenn Sie das Frittierfett außerhalb der Fritteuse **9** aufbewahrt haben, schmelzen Sie es (wie bei frischem Fett) in einem Topf, bevor Sie es in die Fritteuse füllen.
2. Wenn Sie das Frittierfett in der Fritteuse **9** gelagert haben, muss dieses nun langsam und vorsichtig erhitzt werden, um Spritzen zu vermeiden. Lassen Sie die Fritteuse mit dem Fett eine Weile bei Zimmertemperatur stehen, bis das Fett Zimmertemperatur angenommen hat.
3. Stechen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einer Gabel mehrfach ein.

4. Stecken Sie den Netzstecker **22** in die Steckdose und stellen Sie den Temperaturregler **18** auf 130 °C.
5. Warten Sie, bis das Fett komplett geschmolzen ist. Erst dann stellen Sie mit dem Temperaturregler **18** die Frittier-temperatur ein.

## 8.6 Aufbewahren



### GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **22** um die Kabelaufwicklung **23**.
- Wenn Sie festes Frittierfett im Fettbehälter **8** aufbewahren, schließen Sie den Deckel **1** und stellen die Fritteuse **9** an einen kühlen, dunklen Ort (siehe "Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren" auf Seite 14).
- Bewahren Sie alle Zubehörteile an einem trockenen, staubfreien Ort auf.

## 9. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



## Verpackung

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

## 10. Frische Pommes selber machen

### So sollten die Kartoffeln sein

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

**HINWEIS:** Tiefgefrorene Pommes frites müssen nur einmal frittiert werden.

## 11. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> </ul>
Frittiergut nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie eine größere Menge auf einmal frittiert?</li> <li>• War das Fett noch nicht auf die empfohlene Temperatur aufgeheizt?</li> </ul>
Schlechter Geschmack des Frittiergutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist das Fett/Öl alt?</li> <li>• Haben Sie vorher Lebensmittel mit starkem Geschmack in dem selben Fett (z. B. Fisch) frittiert? Wechseln Sie das Fett/Öl aus oder reinigen Sie es (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 8).</li> </ul>
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist das Fett/Öl alt, verschmutzt oder ist Feuchtigkeit ins Fett/Öl gelangt? Wechseln Sie das Fett/Öl aus.</li> </ul>

## 12. Technische Daten

Modell:	SEF3 2000 D3
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2000 W
Füllhöhe Fettbehälter:	<b>MIN:</b> 3,3 Liter <b>MAX:</b> 4 Liter

### Verwendete Symbole

	<b>G</b> epürfte <b>S</b> icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

## 13. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 322493\_1904** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **322493\_1904** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## **Service-Center**

**DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

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

**AT** Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

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

**CH** Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

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

**IAN: 322493\_1904**



## **Lieferant**

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

DEUTSCHLAND



# Contents

<b>1. Overview</b>	<b>23</b>
<b>2. Intended purpose</b>	<b>24</b>
<b>3. Safety information</b>	<b>24</b>
<b>4. Items supplied</b>	<b>28</b>
<b>5. The basics of frying</b>	<b>28</b>
<b>6. How to use</b>	<b>30</b>
<b>7. Operation</b>	<b>30</b>
7.1 Setting up	30
7.2 Filling with frying oil	31
7.3 Heating the frying oil/fat	31
7.4 Mounting handles for frying baskets	32
7.5 Frying	32
<b>8. Cleaning and storage</b>	<b>33</b>
8.1 Removing lid	33
8.2 Filtering and storage of frying fat/oil	34
8.3 Disposal of frying fat/oil	34
8.4 Cleaning	34
8.5 Re-using used frying fat	35
8.6 Storage	35
<b>9. Disposal</b>	<b>35</b>
<b>10. Home-made fresh French-fried potatoes</b>	<b>36</b>
<b>11. Trouble-shooting</b>	<b>36</b>
<b>12. Technical specifications</b>	<b>37</b>
<b>13. Warranty of the HOYER Handel GmbH</b>	<b>37</b>



## 1. Overview

- 1 Lid
- 2 Inspection window
- 3 Small frying basket
- 4 Large frying basket
- 5 **MAX** Marking in frying basket (maximum filling level)
- 6 Handles for frying baskets
- 7 Ridges (for hanging frying baskets on)
- 8 Oil container (integrated into deep fryer)
- 9 Deep fryer
- 10 Handles of the deep fryer
- 11 Pouring recess for oil
- 12 **MIN/MAX** Markings in oil container (minimum/maximum filling level)
- 13 Oil filter (integrated into lid)

### **Figure A: control elements**

- 14 Button for opening the lid
- 15 Temperature specifications for food
- 16 **READY** Temperature control light (is lit when the set temperature has been reached)
- 17 **POWER** Operation control light (is lit when the device is switched on)
- 18 Temperature controller

### **Figure B: rear of device with open lid**

- 19 Openings in the lid
- 20 Lid brackets
- 21 Release buttons for the lid
- 22 Power cable with mains plug
- 23 Cable spool
- 24 **O/I** On/off switch
- 25 Ventilation slots

## **Thank you for your trust! 2. Intended purpose**

We congratulate you on your new deep fryer.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Thoroughly read these user instructions prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep these user instructions for information purposes.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy using your new deep fryer!

The deep fryer is intended for cooking food in hot oil or fat at a temperature of up to max. 190 °C.

The deep fryer is designed for private, domestic use. The deep fryer must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

## **3. Safety information**

### **Warnings**

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:



**DANGER!** High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

**WARNING!** Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

**CAUTION:** low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

**NOTE:** circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

### **Symbols on your device**




This symbol warns you against touching the hot surface.



The symbol indicates that materials marked in this way will not change the taste or smell of food.

## **Instructions for safe operation**

- ⊙ This device must not be used by children aged between 0 and 8 years. This device may be used by children aged 8 years or above if they are permanently supervised. This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.
- ⊙ Keep children under the age of 8 away from the device and the power cable.
- ⊙ The cleaning and maintenance by the user may not be performed by children.
- ⊙ Place the device in a stable position by using the handles, in order to prevent the hot liquid from spilling.
- ⊙ The deep fryer, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
-  ⊙ Do not touch any hot parts of the device, e.g. the inspection window, the openings in the lid, or the metal housing of the deep fryer. Only touch the frying baskets by their handles.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the openings in the lid. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ This device is intended for use in households and in applications similar to households, such as ...
  - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
  - ... on agricultural properties;
  - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
  - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and storage" on page 33).



### **DANGER for children**

- ⊙ Ensure that the hot deep fryer can never be pulled down by children (e.g. by the power cable). In cases of scalding from hot oil there is danger of death!
- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children must not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.



### **DANGER to and from pets and livestock**

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



### **FIRE HAZARD**

- ⊙ The deep fryer must never be used empty! Before switching on the device, the oil container must always be filled at least up to the **MIN** marking and it must not exceed the **MAX** marking.
- ⊙ Old or dirty frying fats and oils, as well as unsuitable fats and oils (e.g. margarine, butter or olive oil) can even ignite when heated.  
Only use suitable oils and fats. Make sure to clean and store the device carefully and to replace the frying fat/oil in good time (see "The basics of frying" on page 28).
- ⊙ Never mix different fats/oils or old and new fat/oil.
- ⊙ If fat or oil catches fire, it must never be extinguished with water, because this would lead to a fat explosion. Extinguish the fire by putting the lid onto the deep fryer, or with a fire blanket or a woollen blanket.
- ⊙ Never leave the deep fryer unattended during operation. You will thus be able

to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.

- ⊙ Do not use the deep fryer under wall units and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ The device must never be placed directly under a wall socket, as the arising heat may lead to damage to the electric system.
- ⊙ Keep a distance of at least 50 cm to any other objects so that they cannot catch fire.
- ⊙ The deep fryer should only be operated on a stable, flat, non-slip, dry and non-flammable work surface, in order to prevent it from tipping over or slipping away.



### **DANGER! Risk of injury through burning**

- ⊙ **Hot fat and oil results in serious burns because it is significantly hotter than boiling water.**
- ⊙ **If water drips into hot fat or oil, then this will lead to explosive deflagrations.**
- ⊙ **Avoid any contact with hot fat/oil or splashes of fat or oil.**
- ⊙ Never move or transport the deep fryer when containing hot fat/oil.
- ⊙ Never let water drip into the hot fat/oil.
- ⊙ The frying basket and the food to be fried must be dry when they are put into the hot fat/oil. In particular in the case of deep-frozen food, any ice or melt water should be removed.
- ⊙ The deep fryer should only be operated with dry hands.
- ⊙ The frying baskets, the handle, and the lid should never be immersed in water or any other liquids before use.
- ⊙ Make sure that all parts of the deep fryer are absolutely dry before they are used. In combination with the heated fat/oil, even small amounts of residual water may lead to explosive deflagrations.

- ⊙ The lid should be kept closed during heating and frying.
- ⊙ Hot steam escapes from the oil filter during frying. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not touch any hot parts of the device, e.g. the inspection window, the openings in the lid, or the metal housing of the deep fryer. Only touch the frying baskets by their handles.
- ⊙ After frying, the deep fryer should cool down for at least 1 to 2 hours before you empty the oil container and clean the device.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible earthed wall socket with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device. Use the cable spool on the back of the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
  - ... if there is a fault,
  - ... if the device or the power cable is damaged;
  - ... when you are not using the device,
  - ... before you clean the device and
  - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not connect another device with a high power consumption to a wall socket on the same electrical circuit. This way you will avoid overloading the mains power supply.
- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



### **DANGER of slipping**

- ⊙ Avoid any splashes of oil/fat on the floor. There is a danger of slipping!



### **DANGER! Risk of electric shock due to moisture**

- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ Do not use the device in the open air or near vessels filled with water, e.g. sinks.
- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.



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

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Extension cables must be designed for a minimum of 10 ampere.
- ⊙ Lay the power cable and any extension cable such that nobody can step on them, get caught on them, or trip over them.
- ⊙ Before connecting the device, check that the on/off switch is set to **O**.

## **WARNING! Risk of material damage**

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Always use a frying basket when frying.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Splashes of fat may occur during operation. You should therefore place the device on a surface that is resistant to both heat and grease.
- ⊙ Frying oil and fat should not be disposed of into drains or the toilet! The oil or fat solidifies and can block the drains.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

## **4. Items supplied**

- 1 deep fryer **9** including lid **1**
- 1 large frying basket **4**
- 2 small frying baskets **3**
- 3 handles for the frying baskets **6**
- 1 copy of the user instructions

## **5. The basics of frying**

### **Preparation of the food**

- All food must be as dry as possible when used for frying, because water will deflagrate explosively if it comes into contact with hot oil. Dry the food to be fried and remove any ice from frozen food.
- Deep-frozen food should be partially thawed before frying so that the food absorbs less oil. Remove as much water and ice as possible before you put the food into the deep fryer.
- Meat, fish, and vegetables should be cut into small pieces.
- In case of breaded food, please make sure that the breading sticks as tightly as possible to the food to be fried. Any breading falling off the food during frying contaminates the oil.

### **Frying time and frying temperature**

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the frying time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The frying baskets **3/4** must not be filled more than up to the **MAX** marking **5**. If more food to be fried is put into the basket, the temperature of the fat will drop too much, the frying process will take longer, and more fat will be absorbed by the food to be fried.
- Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, both high temperatures (of more than 170 °C) and browning the food too much should be avoided. With temperatures of more than 175 °C, significantly more acrylamide will be formed.

## **Which types of oil and fat are suitable?**

There is a wide range of different types of oil. But not all types of fat and oil are suitable for frying.

- For this deep fryer, we recommend using liquid frying oil. If you would like to use solid frying fat, you should first melt it slowly in a pan at a lower temperature and then pour it into the deep fryer. By doing so, you prevent the device from overheating and the fat from splashing.
- The fat or oil needs to tolerate high temperatures during frying. Be careful that the fat/oil may be heated at least up to 200 °C.
- The fats should only have a very low water content. The water evaporates when heated, and the fat starts splattering.
- Oils that are rich in polyunsaturated fatty acids are very healthy when used in salads, but they are not suitable for frying, because they do not have the thermal stability required.
- Butter, margarine, and olive oil are not suitable.
- Rapeseed oil and sunflower oil for example are highly suitable.
- Different types of fat or oil should never be mixed!

## **Storage of used oil**

- Contamination of the oil caused by frying reduces its useful life. In order to remove any coarse dirt, pour the melted fat through a sieve covered with a paper towel after each frying process before storing the oil.
- Light and oxygen damage the oil. It should therefore be stored in a tightly closed container in a dark, cool, and dry place.
- Under proper conditions, the fat can be stored for a few weeks.

## **Frying table**

<b>Food</b>	<b>Temperature (approx.)</b>	<b>Time (minutes)</b>
Vegetables	130 °C	5 - 8
Chicken legs	170 °C	15 - 25
Chicken wings	170 °C	7 - 15
Chicken breast fillet	170 °C	8 - 18
French fries (fresh)	170 °C	10 - 15
French fries (deep frozen)	according to the manufacturer's specifications	
Pork cutlet, breaded	170 °C	15 - 25
Fish fillet (deep-frozen)	190 °C	7 - 15

## **Getting rid of unwanted flavours from the oil/fat**

Some food, e.g. fish, loses liquid during frying. This gets into the oil/fat and alters its smell and flavour. This flavour is then passed on to the next food that gets fried in this oil/fat.

With a simple trick, you can reduce or even completely remove such unwanted flavours.

1. Heat the oil/fat to a temperature of approx. 150 °C.
2. Put 2 thin slices of bread or a bit of parsley into the frying basket.
3. Put the frying basket into the deep fryer and close the lid.
4. Wait until the oil/fat no longer stops spitting, and then take out the frying basket. The oil/fat should now have its own flavour again.

## How to recognise bad oil

- If you identify one of the following features in the oil you are using, you should replace it completely:
  - pungent, bad smell;
  - fried food tastes bad;
  - brown, hard deposits;
  - foam formation during heating;
  - thick smoke formation even at low temperatures.

## What to do with the old oil?

### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Frying oil and fat should not be disposed of into drains or the toilet! The oil or fat solidifies and can block the drains.
- 
- Fat and oil can be disposed of as household waste in the customary household quantities.
  - Do not put the fat/oil directly into the wheelie bin, but first place it into the original packaging or a plastic bag.
  - You can also take the fat/oil to a designated collection point for used oil.

## 6. How to use

- Remove all packing materials.
- Check whether all accessories are present and undamaged.
- **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and storage" on page 33).
- Place the device on a dry, level, non-slip surface. This surface should also be heat-resistant and not be damaged by splashes of hot fat.

**NOTE:** when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

## 7. Operation

### 7.1 Setting up



### **FIRE HAZARD / DANGER of burns!**

- ⊙ The mains plug **22** should only be put into the wall socket after the oil container **8** has been filled with oil or melted fat at least up to the **MIN 12** marking.
- ⊙ All parts of the deep fryer must be completely dry, when you use the device.
- ⊙ Put the deep fryer on a stable, flat, non-slip, dry, and non-flammable work surface.
- ⊙ Do not use the deep fryer under wall units and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Do not place the device directly under a wall socket.
- ⊙ Keep a distance of at least 50 cm on all sides.



## 7.2 Filling with frying oil



### FIRE HAZARD / DANGER of burns!

- ⊙ The filling level of the frying fat/oil in its liquid state must be between the **MIN** and **MAX 12** markings on the inside of the oil container **8**.
  - ⊙ Only fats and oils that are suitable for frying should be used (see "The basics of frying" on page 28).
- 
1. Approx. 3.3 (**MIN**) to 4 (**MAX**) litres of frying oil or approx. 3.0 (**MIN**) to 3.5 (**MAX**) kg of solid frying fat are required.
  2. Solid frying fat should first be put into a pan and melted slowly at a low temperature. Only then should it be poured carefully into the oil container **8** of the deep fryer **9**.

## 7.3 Heating the frying oil/fat







### DANGER of burns!

- ⊙ Do not touch any hot parts of the device such as the inspection window **2**.
- 
1. Close the lid **1**. It must click into place firmly.
  2. Insert the mains plug **22** into an easily accessible earthed wall socket whose voltage matches the voltage stated on the rating plate.
  3. Set the temperature controller **18** to **MIN**.
  4. Switch the on/off switch **O/I 24** on the back of the device to **I**, to switch on the device. The operation control light **POWER 17** and the temperature control light **READY 16** will be lit.
  5. Set the desired temperature by using the temperature controller **18**.

- On the packaging of the food, you will find recommendations for the temperature and frying time.
- The temperature control light **READY 16** goes out when the device is heating up.
- The temperature control light **READY 16** will be lit again when the set temperature is reached.

**NOTE:** we recommend heating the frying fat/oil for approx. 10 to 15 minutes in order to ensure that it is heated evenly.

As for the details of the temperature, please refer to the packaging of the food, the frying table (see "Frying table" on page 29) or to the temperature specifications **15** on the device.

Symbol on the device / temperature	Food
130°C 	Prawns
150°C 	Chicken
170°C 	French fries (fresh)
190°C 	Fish

**NOTE:** the temperature specifications are approximate values. The temperature may vary depending on the texture, size, and quantity of the food, as well as your taste.

## 7.4 Mounting handles for frying baskets

The supplied handles **6** can be used both with the large frying basket **4** and with the small frying baskets **3**.

- For the two small frying baskets **3** you need one handle **6** each.
  - For the large frying basket **4** you require two handles **6**.
1. **Figure D:** press the metal brackets on the handle **6** together.
  2. **Figure E:** place the ends of the metal brackets into the small lugs on the inside of the frying basket **3/4** and allow the metal brackets to move apart again.
  3. **Figure F:** tilt the handle **6** towards the outside until it clicks into place.

**NOTE:** only place the frying baskets **3/4** into the deep fryer **9** when you want to place the food into the hot oil for frying.

## Removing handles



### **DANGER of burns!**

- ⊙ Allow the frying baskets **3/4** and the metal brackets of the handles **6** to cool before you remove them from the frying baskets.

Proceed in reverse order to remove the handles **6**:

- Tilt the handle **6** inwards.
- Press the metal brackets together and remove them from the small lugs.

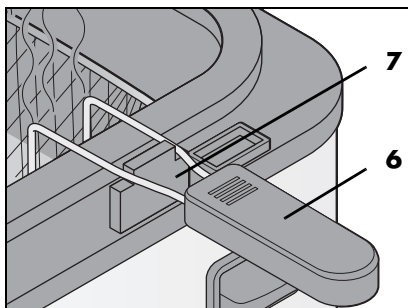
## 7.5 Frying



### **FIRE HAZARD / DANGER of burns!**

- ⊙ Never let water drip into the hot frying fat/oil.
- ⊙ The frying baskets **3/4** and the food to be fried must be dry.
- ⊙ The device should only be operated with dry hands.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the openings in the lid **19**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not put the food to be fried into the frying baskets **3/4** while they are hanging over the hot oil. Small pieces might fall into the oil and lead to splashes.
- ⊙ Never move the deep fryer **9** while it is still hot!

1. Place the food to be fried into the frying baskets **3** or the frying basket **4**. The frying baskets **3/4** must not be filled above the **MAX 5** marking.
2. When the temperature control light **READY 16** is lit, press the button for opening the lid **14**, and open the lid **1**.
3. Now, carefully lower the frying baskets **3** or the frying basket **4** into the oil. The metal brackets of the handles **6** need to lie on the ridges **7**.



4. Close the lid **1**. It must click into place firmly.

5. Watch the frying process through the inspection window **2**. The food cooks very quickly when being fried. Please observe the recommended frying times as precisely as possible.
6. When the food to be fried is ready, press the button for opening the lid **14**, and open the lid **1**.
7. **Figure C:** take the frying baskets **3** or the frying basket **4** out of the oil/fat and hang them to drip with the holder under the handle **6** on the front edge of the oil container **8**.
8. When the fat has dripped off, put the food into a bowl or similar.
9. For additional frying processes, another temperature must be set, if applicable.
10. Prior to each frying process, the device should be given time to heat up until the temperature control light **READY 16** is lit again.
11. When you finish frying, switch the temperature controller **18** to **MIN**.
12. Switch the on/off switch **O/I 24** on the back of the device to **O**, to switch off the device. The operation control light **POWER 17** and the temperature control light **READY 16** will go out.
13. Pull out the mains plug **22** and allow the device to cool.

## 8. Cleaning and storage

---



### **DANGER of burns!**

- ⊙ Let the deep fryer **9** cool down for approx. 2 hours before you move, empty, or clean it.



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

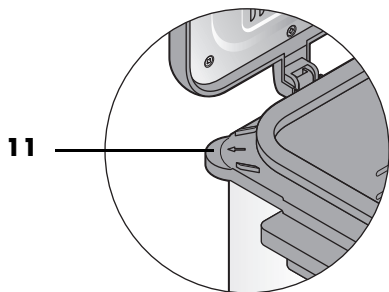
- ⊙ Pull out the mains plug **22** from the wall socket before cleaning the deep fryer **9**.
- WARNING! Risk of material damage!**
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- 

### 8.1 Removing lid

1. Press the button for opening the lid **14**.
2. **Figure B:** use a narrow object (e.g. a chopstick) to press in the small release buttons **21** in the lid brackets **20** on the back of the device. Simultaneously pull the lid **1** upwards out of the lid brackets **20**.
3. After the lid **1** has been cleaned and dried completely (see "Cleaning" on page 34), place it back into the lid brackets **20**, so that it clicks into place on both sides.

## 8.2 Filtering and storage of frying fat/oil

- The quality of the frying fat/oil should be checked after each frying process (see "The basics of frying" on page 28).
- If the quality is still good, you should filter the fat/oil before storing it: pour the lukewarm fat/oil through a sieve covered with a paper towel.
- Use the pouring recess for pouring out the oil **11**.



- For storage it would be best to fill the frying oil into the original bottle and to store it in a tightly closed container in a dark and cool place.
- Frying fat can be put back into the oil container, which has been previously cleaned, or you can let the fat solidify in the closed deep fryer and store it in a place as dark and cool as possible.

## 8.3 Disposal of frying fat/oil

### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Frying oil and fat should not be disposed of into drains or the toilet! The oil or fat solidifies and can block the drains.

Any fat/oil with quality defects must immediately be disposed of (see "The basics of frying" on page 28).

## 8.4 Cleaning

### **Cleaning frying baskets and lid**

The frying baskets **3/4** and the lid **1** can be cleaned in the dishwasher. If you clean the lid **1** in the dishwasher, the oil filter **13** integrated into the lid is cleaned simultaneously.

1. Press the metal brackets on the handle **6** together and pull them out of the lugs on the frying baskets **3/4**. Remove the handle (see "Mounting handles for frying baskets" on page 32).
2. Place the lid **1** and the frying baskets **3/4** into the dishwasher.

---

**NOTE:** you can also clean these parts by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.

---

3. Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

### **Cleaning handles for frying baskets**

1. The handles **6** can be washed under running water with mild detergent.
2. Allow the handles **6** to dry completely before you put them away or use them again.

### **Cleaning oil container and deep fryer**



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

- ⊙ The oil container **8** is integrated into the deep fryer **9** and must **not** be cleaned in the dishwasher. The deep fryer **9** must not be immersed in water, and must be protected from water.

1. Use paper towels to remove as much oil/fat as possible from the empty oil container **8**.
2. Wipe off the oil container **8** and the housing of the deep fryer **9** with a

damp cloth using a mild detergent. Make sure that no water gets into the housing (e.g. into the ventilation slots **25** on the back).

3. Then wipe it down repeatedly with a damp cloth and clean water.
4. Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

### 8.5 Re-using used frying fat

1. If you stored the frying fat outside of the deep fryer **9**, it should be melted first (as with fresh fat) in a pan, before you fill it into the fryer.
2. If you stored the frying fat in the deep fryer **9**, it must now be heated slowly and carefully in order to avoid any splashes.

Let the fryer and the fat stand for a while at room temperature, until the fat has reached room temperature.

3. A fork should carefully be punched several times into the surface.
4. Put the mains plug into **22** the wall socket and set the temperature controller **18** to 130 °C.
5. Wait until the fat is melted completely. Only then should the temperature controller **18** be set to the frying temperature.

### 8.6 Storage



#### **DANGER for children!**

- ⊙ Keep the device out of the reach of children.

- 
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.
  - Wind the power cable **22** around the cable spool **23**.
  - If you store solid frying fat in the oil container **8**, close the lid **1** and place the

deep fryer **9** in a cool, dark place (see "Filtering and storage of frying fat/oil" on page 34).

- Store all accessories in a dry, dust-free place.

## 9. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



### **Packaging**

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

## 10. Home-made fresh French-fried potatoes

### That's how the potatoes should be

- The potatoes should have a firm skin and not yet have sprouted.
  - Floury or mainly waxy potatoes should be used.
  - The potatoes should not be too small and be of approximately the same size. This facilitates the processing.
1. Peel the potatoes.
  2. Cut the potatoes into strips or slices, depending on your wishes.
  3. Soak the potatoes in water for approx. 1 hour before frying.
  4. Dry the potatoes, e.g. with a paper towel.
  5. First frying process: fry the potatoes for approx. 10 - 14 minutes at approx. 150 °C.
  6. **Figure C:** take the frying baskets **3** or the frying basket **4** out of the oil/fat and hang them to drip with the holder under the handle **6** on the front edge of the oil container **8**.
  7. Heat the oil/fat to approx. 170 °C.
  8. Second frying process: now fry the potatoes again for approx. 3 - 4 minutes at approx. 170 °C.
  9. Finish the frying process as soon as the desired browning level has been reached.

**NOTE:** deep-frozen French fries need only be fried once.

## 11. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



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






- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

<b>Fault</b>	<b>Possible causes /Actions</b>
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the device been connected to the power supply?</li> <li>• Check the connection.</li> </ul>
The food to be fried is not yet ready after the recommended frying time	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Have you tried to fry a larger quantity all at once?</li> <li>• Had the fat not been heated sufficiently so that the recommended temperature has not been reached?</li> </ul>
Fried food tastes bad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the fat/oil old?</li> <li>• Has food with a strong flavour been fried before in the same oil (e.g. fish)? Replace the fat/oil or clean it (see "The basics of frying" on page 28).</li> </ul>
Formation of thick smoke and strong smell	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the fat/oil old or dirty, or has moisture gotten into the fat/oil? Replace the fat/oil.</li> </ul>

## 12. Technical specifications

Model:	SEF3 2000 D3
Mains voltage:	230 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	2000 W
Filling level of oil container:	<b>MIN:</b> 3.3 litres <b>MAX:</b> 4 litres

### Symbols used

	<b>Certified Safety.</b> Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

## 13. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,  
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

### Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

### Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

### Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

**Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.**

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

### **Handling in case of a warranty claim**

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 322493\_1904** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), where you can enter the article number (IAN) **322493\_1904** to open your user instructions.



### **Service Centre**

**GB** Service Great Britain  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

**IE** Service Ireland  
Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: [hoyer@lidl.ie](mailto:hoyer@lidl.ie)

**MT** Service Malta  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.mt](mailto:hoyer@lidl.com.mt)

**CY** Service Cyprus  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.cy](mailto:hoyer@lidl.com.cy)

**IAN: 322493\_1904**





## **Supplier**

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANY

# Sommaire

<b>1. Aperçu de l'appareil</b>	<b>41</b>
<b>2. Utilisation conforme</b>	<b>42</b>
<b>3. Consignes de sécurité</b>	<b>42</b>
<b>4. Éléments livrés</b>	<b>47</b>
<b>5. Les bases de la friture</b>	<b>47</b>
<b>6. Mise en service</b>	<b>49</b>
<b>7. Utilisation</b>	<b>49</b>
7.1 Mise en place	49
7.2 Remplir la friteuse de graisse de friture	49
7.3 Préchauffer la graisse/l'huile de friture	50
7.4 Installer les poignées pour les paniers	50
7.5 Faire frire les aliments	51
<b>8. Nettoyage et rangement</b>	<b>52</b>
8.1 Retirer le couvercle	52
8.2 Filtrer et conserver la graisse/l'huile de friture	52
8.3 Élimination de la graisse/l'huile de friture	53
8.4 Nettoyage	53
8.5 Réutilisation de la graisse de friture	54
8.6 Rangement	54
<b>9. Élimination</b>	<b>54</b>
<b>10. Préparer des frites maison</b>	<b>55</b>
<b>11. Dépannage</b>	<b>55</b>
<b>12. Caractéristiques techniques</b>	<b>56</b>
<b>13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France</b>	<b>56</b>
<b>14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique</b>	<b>59</b>

## **1. Aperçu de l'appareil**

- 1** Couvercle
- 2** Hublot
- 3** Petits paniers
- 4** Grand panier
- 5 MAX** Repère dans le panier (niveau de remplissage maximal)
- 6** Poignées pour les paniers
- 7** Nervures (pour accrocher les paniers)
- 8** Cuve à graisse (intégrée de manière fixe dans la friteuse)
- 9** Friteuse
- 10** Poignées de la friteuse
- 11** Bec verseur pour la graisse
- 12 MIN/MAX** Repères dans la cuve à graisse (niveau de remplissage minimal/maximal)
- 13** Filtre à graisse (intégré de manière fixe dans le couvercle)

### **Figure A : éléments de commande**

- 14** Bouton d'ouverture du couvercle
- 15** Indications de température pour les aliments
- 16 READY** Voyant lumineux de température (s'allume lorsque la température réglée est atteinte)
- 17 POWER** Voyant lumineux de fonctionnement (est allumé lorsque l'appareil est en marche)
- 18** Bouton de réglage de la température

### **Figure B : partie arrière de l'appareil avec couvercle ouvert**

- 19** Orifices sur le couvercle
- 20** Supports de couvercle
- 21** Boutons de déverrouillage pour le couvercle
- 22** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 23** Enrouleur pour le câble
- 24 O/I** Interrupteur Marche/Arrêt
- 25** Fentes d'aération

## **Merci beaucoup pour votre confiance !**

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle friteuse.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle friteuse !

### **Symboles sur l'appareil**



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

## **2. Utilisation conforme**

La friteuse est conçue pour cuire des aliments dans de l'huile ou de la graisse très chaude jusqu'à une température maximale de 190 °C.

La friteuse est conçue pour un usage domestique. La friteuse doit être utilisée uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

## **3. Consignes de sécurité**

### **Avertissements**

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :




**DANGER !** Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

**AVERTISSEMENT !** Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

**ATTENTION :** risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

**REMARQUE :** remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

## **Instructions pour une utilisation en toute sécurité**

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés en permanence. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- ⊙ À l'aide des poignées, installez l'appareil dans une position stable afin d'éviter le renversement du liquide chaud.
- ⊙ La friteuse, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙  Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme le hublot, les orifices sur le couvercle et le corps métallique de la friteuse. Ne prenez les paniers que par les poignées.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe des orifices sur le couvercle pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
  - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
  - ... dans des propriétés agricoles ;
  - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
  - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et rangement » à la page 52).



### **DANGER pour les enfants**

- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber la friteuse très chaude (par ex. en tirant sur le câble d'alimentation). Les brûlures engendrées par de la graisse très chaude peuvent être mortelles !
- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



### **DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage**

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



### **DANGER ! RISQUE D'INCENDIE**

- ⊙ Ne faites jamais marcher la friteuse à vide ! Avant chaque mise en marche, remplissez la cuve à graisse au minimum jusqu'au repère **MIN** et au maximum jusqu'au repère **MAX**.
- ⊙ Les graisses et huiles de friture rances ou sales ainsi que les graisses et huiles inadaptées (comme la margarine, le beurre ou l'huile d'olive) peuvent s'enflammer d'elles-mêmes lors du réchauffage.

N'utilisez que des graisses et huiles adaptées. Veillez à bien purifier, conserver et remplacer à temps la graisse/l'huile de friture (voir « Les bases de la friture » à la page 47).

- ⊙ Ne mélangez jamais différentes graisses/huiles ni une graisse/huile usagée à une graisse/huile neuve.
- ⊙ N'éteignez jamais un incendie de graisse ou d'huile avec de l'eau, car cela entraînerait une explosion de graisse. Étouffez l'incendie en plaçant le couvercle sur la friteuse ou à l'aide d'une couverture anti-feu ou d'une couverture en laine.
- ⊙ Surveillez toujours la friteuse quand elle est en marche. Vous détecterez ainsi rapidement les problèmes éventuels en détectant des odeurs ou bruits inhabituels.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse sous des placards suspendus ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil directement sous une prise de courant murale car la chaleur dégagée peut endommager l'installation électrique.
- ⊙ Respectez une distance d'au moins 50 cm d'autres objets pour que ceux-ci ne puissent pas prendre feu.
- ⊙ Faites fonctionner la friteuse uniquement sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable pour éviter qu'elle bascule ou glisse.



## **DANGER ! Risque de brûlures**

- ⊙ **La graisse/l'huile très chaude peut causer des brûlures graves car elle est nettement plus chaude que de l'eau bouillante.**
- ⊙ **Lorsque des gouttes d'eau tombent dans de la graisse ou de l'huile très chaude, il se produit des déflagrations.**
- ⊙ **Évitez tout contact avec de la graisse/de l'huile très chaude ou des projections.**
- ⊙ Ne déplacez et ne transportez jamais la friteuse lorsqu'elle contient de la graisse/de l'huile très chaude.
- ⊙ Ne laissez jamais des gouttes d'eau tomber dans la graisse/l'huile très chaude.
- ⊙ Il faut bien sécher les paniers et les aliments à frire avant de les plonger dans la graisse/l'huile très chaude. Éliminez en particulier la glace ou l'eau de décongélation présente sur les aliments surgelés à frire.
- ⊙ N'utilisez la friteuse que lorsque vous avez les mains sèches.
- ⊙ Ne plongez pas les paniers, les poignées et le couvercle dans l'eau ou d'autres liquides avant utilisation.
- ⊙ Assurez-vous que toutes les pièces de la friteuse sont parfaitement sèches avant de les utiliser. Même de petits résidus d'eau peuvent causer des déflagrations s'ils entrent en contact avec de la graisse/de l'huile chaude.
- ⊙ Pendant le préchauffage et la friture, laissez le couvercle fermé.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe du filtre à graisse pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme le hublot, les orifices sur le couvercle et le corps métallique de la friteuse. Ne prenez les paniers que par les poignées.

- ⊙ Laissez la friteuse refroidir pendant au moins 1 à 2 heures avant de vider la cuve à graisse et de nettoyer l'appareil.



## **DANGER ! Risque de dérapage**

- ⊙ Évitez les projections d'huile/de graisse sur le sol. Risque de dérapage !



## **DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité**

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni à proximité de récipients remplis d'eau, tels qu'un évier.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.



## **DANGER ! Risque d'électrocution**

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Les rallonges doivent être conçues pour un courant de minimum de 10 ampères.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement et la rallonge (s'il y en a une) de manière à ce que personne ne marche dessus, ne reste accroché à ceux-ci ou ne trébuché dessus.
- ⊙ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt est positionné sur **0**.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil. Utilisez l'enrouleur pour le câble situé sur la partie arrière de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
  - ... lorsqu'une panne survient,
  - ... lorsque l'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé,
  - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
  - ... avant de nettoyer l'appareil et
  - ... en cas d'orage.
- ⊙ Ne raccordez aucun autre appareil présentant une puissance absorbée élevée à une prise de courant du même circuit électrique. De cette manière, vous évitez de surcharger le réseau électrique.
- ⊙ Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise. Cela pourrait entraîner une surcharge.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.

## **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels**

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Utilisez toujours un panier pour frire des aliments.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ Des projections de graisse sont possibles lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support résistant à la chaleur et à la graisse.
- ⊙ Ne videz pas l'huile/la graisse de friture dans les égouts ou dans les toilettes ! En durcissant, elle peut boucher les canalisations.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.



## 4. Éléments livrés

- 1 friteuse **9** avec couvercle **1** inclus
- 1 grand panier **4**
- 2 petits paniers **3**
- 3 poignées pour les paniers **6**
- 1 mode d'emploi

## 5. Les bases de la friture

### Préparation des aliments

- Tous les aliments à frire doivent être aussi secs que possibles car l'eau produit une déflagration lorsqu'elle entre en contact avec la graisse très chaude. Séchez bien les aliments à frire et/ou éliminez la glace s'il s'agit d'aliments surgelés.
- Il est recommandé de décongeler les aliments surgelés avant de les frire pour qu'ils absorbent moins de graisse. Éliminez autant d'eau et de glace que possible avant de placer les aliments dans la friteuse.
- Il est recommandé de couper la viande, le poisson et les légumes en petits morceaux.
- Dans le cas d'aliments panés, veillez à ce que la panure adhère autant que possible aux aliments à frire. La panure qui se décolle et tombe dans la cuve de friture salit la graisse.

### Temps et température de friture

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Il ne faut pas remplir les paniers **3/4** au-delà du repère **MAX 5**. Si vous y mettez plus d'aliments, la température de la graisse baissera trop, la cuisson

durera plus longtemps et les aliments absorberont plus de graisse.

- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez les températures trop élevées (supérieures à 170 °C) et un trop fort brunissement. La formation d'acrylamide est beaucoup plus élevée à des températures supérieures à 175 °C.

### Quelles sont les huiles et graisses adaptées ?

Il existe de nombreuses sortes de graisses. Mais toutes les graisses et huiles ne conviennent pas à la friture.

- Pour cette friteuse, nous recommandons d'utiliser de l'huile de friture liquide. Si vous préférez utiliser de la graisse de friture solide, commencez par la faire fondre lentement dans une casserole à basse température puis versez-la dans la friteuse. Vous éviterez ainsi une surchauffe de l'appareil et des projections de graisse.
- La graisse ou l'huile doit supporter des températures de cuisson élevées. Veillez à ce que la graisse/l'huile puisse être chauffée au moins à 200 °C.
- Les graisses ne doivent avoir qu'une faible teneur en eau. L'eau s'évapore lors du préchauffage et de la graisse est projetée.
- Les huiles riches en acides gras polyinsaturés sont très saines dans les salades mais ne conviennent pas à la friture car leur stabilité à la chaleur est insuffisante.
- Le beurre, la margarine et l'huile d'olive ne conviennent pas.
- L'huile de colza et l'huile de tournesol conviennent par exemple bien.
- Ne mélangez jamais différentes sortes de graisses/d'huiles !

## Conserver l'huile utilisée

- Du fait de la friture, la graisse est encrassée et se conserve donc moins longtemps. C'est pourquoi, après chaque friture, vous devez verser l'huile sur un filtre doublé d'une feuille d'essuie-tout qui retiendra les salissures grossières.
- La lumière et l'oxygène font rancir la graisse. C'est pourquoi vous devez la conserver dans un récipient bien fermé, dans un endroit sombre, frais et sec.
- Dans de bonnes conditions, la graisse peut être conservée plusieurs semaines.

## Tableau de friture

Aliments	Température (environ)	Temps (minutes)
Légumes	130 °C	5 - 8
Cuisses de poulet	170 °C	15 - 25
Ailerons de poulet	170 °C	7 - 15
Blanc de poulet	170 °C	8 - 18
Frites (fraîches)	170 °C	10 - 15
Frites (surgelées)	selon les indications du fabricant	
Escalope de porc panée	170 °C	15 - 25
Filet de poisson (surgelé)	190 °C	7 - 15

## Éliminer le goût d'un aliment de l'huile/la graisse

Certains aliments comme le poisson perdent du jus à la cuisson. Ce jus se répand dans l'huile/la graisse, modifiant son odeur et son goût. Ce goût est ensuite transmis aux prochains aliments cuits dans cette huile/ graisse.

Une astuce simple vous permet de réduire voire d'éliminer entièrement ce goût.

1. Chauffez l'huile/la graisse à environ 150 °C.
2. Placez 2 fines tranches de pain ou un peu de persil dans le panier.
3. Plongez le panier dans la friteuse et fermez le couvercle.
4. Attendez que l'huile/la graisse ne forme plus de bulles puis sortez le panier. L'huile/la graisse devrait avoir retrouvé son goût d'origine.

## Reconnaître la graisse rance

- Si vous constatez que votre graisse présente l'une des caractéristiques suivantes, il est recommandé de la changer entièrement :
  - odeur âcre, nauséabonde ;
  - mauvais goût des aliments frits ;
  - dépôts bruns et durs ;
  - formation de mousse au préchauffage ;
  - fort dégagement de fumée dès les basses températures.

## Que faire de la graisse usagée ?

### AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ Ne videz pas l'huile/la graisse de friture dans les égouts ou dans les toilettes ! En durcissant, elle peut boucher les canalisations.

- La graisse et l'huile, en quantités domestiques usuelles, peuvent être jetées avec les ordures ménagères.
- Ne déversez pas la graisse/l'huile directement dans la poubelle mais videz-la dans l'emballage d'origine ou dans un sac en plastique.
- Vous pouvez aussi éliminer la graisse/l'huile à un centre de collecte de graisses usagées.

## 6. Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et rangement » à la page 52).
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante. Le support doit en outre être résistant à la chaleur et ne pas pouvoir être endommagé par des projections de graisse très chaudes.

**REMARQUE :** lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

## 7. Utilisation

### 7.1 Mise en place



#### **RISQUE D'INCENDIE / RISQUE de brûlures !**

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur **22** à la prise de courant qu'une fois que le niveau d'huile ou de graisse fondue a atteint au minimum le repère **MIN 12** de la cuve à graisse **8**.
- ⊙ Toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement sèches quand vous utilisez l'appareil.
- ⊙ Posez la friteuse sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse sous des placards suspendus ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil directement sous une prise murale.

- ⊙ Respectez une distance d'au moins 50 cm sur tous les côtés.

### 7.2 Remplir la friteuse de graisse de friture



#### **RISQUE D'INCENDIE / RISQUE de brûlures !**

- ⊙ À l'état liquide, le niveau de remplissage de la graisse/de l'huile de friture doit se trouver entre les repères **MIN** et **MAX 12** situés à l'intérieur de la cuve à graisse **8**.
- ⊙ N'utilisez que des graisses et huiles de friture adaptées (voir « Les bases de la friture » à la page 47).

1. Il vous faut environ 3,3 (**MIN**) à 4 (**MAX**) litres d'huile de friture ou environ 3,0 (**MIN**) à 3,5 (**MAX**) kg de graisse de friture solide.
2. Commencez par faire fondre lentement la graisse de friture solide dans une casserole à basse température. C'est seulement après que vous pourrez la transvaser avec précaution dans la cuve à graisse **8** de la friteuse **9**.

## 7.3 Préchauffer la graisse/ l'huile de friture



### **DANGER ! Risque de brûlures !**





⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme le hublot **2**.

1. Fermez le couvercle **1**. Il doit fermement s'enclencher.
2. Branchez la fiche secteur **22** à une prise de courant avec contact de protection aisément accessible dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
3. Placez si nécessaire le bouton de réglage de la température **18** sur **MIN**.
4. Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **O/I 24** situé sur la partie arrière de l'appareil sur **I** pour allumer l'appareil. Le voyant lumineux de fonctionnement **POWER 17** et le voyant lumineux de température **READY 16** s'allument.
5. À l'aide du bouton de réglage de la température **18**, réglez la température souhaitée.
  - Vous trouverez des recommandations concernant la température et le temps de friture sur l'emballage des aliments.
  - Le voyant lumineux de température **READY 16** s'éteint lorsque l'appareil chauffe.
  - Le voyant lumineux de température **READY 16** s'allume à nouveau lorsque la température réglée est atteinte.

**REMARQUE :** nous recommandons de préchauffer la graisse/l'huile de friture pendant environ 10 à 15 minutes pour garantir une chaleur régulière dans la cuve.

Les indications de température figurent sur les emballages des aliments, le tableau de

friture (voir « Tableau de friture » à la page 48) ou les indications de température **15** sur l'appareil.

Symbole sur l'appareil / Température	Aliments
 130°C	Crevettes
 150°C	Poulet
 170°C	Frites (fraîches)
 190°C	Poisson

**REMARQUE :** les indications de température sont données à titre indicatif. La température peut diverger en fonction de la qualité, de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de vos préférences.

## 7.4 Installer les poignées pour les paniers

Les poignées **6** fournies peuvent aussi bien être utilisées avec le grand panier **4** qu'avec les petits paniers **3**.

- Une poignée **6** est nécessaire pour chacun des deux petits paniers **3**.
  - Deux poignées **6** sont nécessaires pour le grand panier **4**.
1. **Figure D :** pressez les arceaux métalliques de la poignée **6** l'un contre l'autre.
  2. **Figure E :** introduisez les extrémités des arceaux métalliques dans les petits œillets situés sur la face intérieure du panier **3/4** et relâchez les arceaux métalliques.

3. **Figure F** : basculez la poignée **6** vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

**REMARQUE** : ne placez les paniers **3/4** dans la friteuse **9** que lorsque vous souhaitez faire frire les aliments dans la graisse très chaude.

### Retirer les poignées



#### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Laissez refroidir les paniers **3/4** et les arceaux métalliques des poignées **6** avant de retirer ces dernières des paniers.

Pour retirer les poignées **6**, procédez dans l'ordre inverse :

- Basculez la poignée **6** vers l'intérieur.
- Pressez les arceaux métalliques l'un contre l'autre et extrayez-les des petits œillets.

### 7.5 Faire frire les aliments



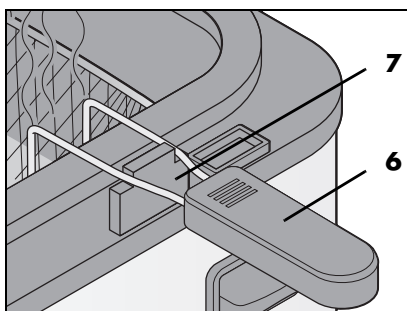
#### **RISQUE D'INCENDIE / RISQUE de brûlures !**

- ⊙ Ne laissez jamais des gouttes d'eau tomber dans la graisse/l'huile de friture très chaude.
- ⊙ Il faut bien sécher les paniers **3/4** et les aliments à frire.
- ⊙ N'utilisez l'appareil qu'avec les mains sèches.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe des orifices sur le couvercle **19** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne placez pas les aliments à frire dans les paniers **3/4** lorsque ceux-ci sont suspendus au-dessus de l'huile très chaude.

De petits morceaux peuvent tomber dans l'huile et entraîner des projections.

- ⊙ Ne déplacez jamais la friteuse **9** tant qu'elle est encore très chaude !

1. Placez les aliments à frire dans les paniers **3** ou dans le panier **4**. Les paniers **3/4** doivent être remplis au maximum jusqu'au repère **MAX 5**.
2. Le voyant lumineux de température **READY 16** s'allume, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle **14** et ouvrez le couvercle **1**.
3. Plongez ensuite les paniers **3** ou le panier **4** dans l'huile avec précaution. Ce faisant, les arceaux métalliques des poignées **6** doivent être positionnés sur les nervures **7**.



4. Fermez le couvercle **1**. Il doit fermement s'enclencher.
5. Surveillez la friture par le hublot **2**. Les aliments cuisent très vite dans l'huile chaude. Respectez avec autant de précision que possible les temps de friture recommandés.
6. Lorsque les aliments sont frits, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle **14** puis ouvrez le couvercle **1**.
7. **Figure C** : sortez les paniers **3** ou le panier **4** de l'huile/la graisse et suspendez-les à l'aide de la fixation prévue sous la poignée **6** sur le bord avant de la cuve à graisse **8** pour qu'ils s'égouttent.

8. Lorsque la graisse s'est égouttée, transférez les aliments dans un plat creux ou récipient similaire.
9. Si nécessaire, réglez une autre température pour d'autres fritures.
10. Avant chaque cuisson, préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant lumineux de température **READY 16** s'allume à nouveau.
11. Lorsque vous avez frit tous vos aliments, tournez le bouton de réglage de la température **18** sur **MIN**.
12. Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **O/I 24** situé sur la partie arrière de l'appareil sur **O** pour arrêter l'appareil. Le voyant lumineux de fonctionnement **POWER 17** et le voyant lumineux de température **READY 16** s'éteignent.
13. Débranchez la fiche secteur **22** et laissez l'appareil refroidir.

## 8. Nettoyage et rangement



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Laissez refroidir la friteuse **9** pendant environ 2 heures avant de la déplacer, de la vider ou de la nettoyer.



### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **22** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse **9**.

### **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

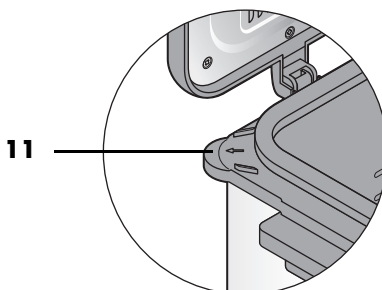
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

## 8.1 Retirer le couvercle

1. Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle **14**.
2. **Figure B** : à l'aide d'un objet fin (p. ex. une baguette), appuyez sur les petits boutons de déverrouillage **21** situés dans les supports de couvercle **20** sur la partie arrière de l'appareil. Tirez simultanément le couvercle **1** vers le haut pour le sortir des supports de couvercle **20**.
3. Une fois le couvercle **1** nettoyé et complètement séché (voir « Nettoyage » à la page 53), placez-le de nouveau dans les supports de couvercle **20** de telle sorte qu'il s'enclenche des deux côtés.

## 8.2 Filtrer et conserver la graisse/l'huile de friture

- Après chaque cuisson, vérifiez la qualité de la graisse/l'huile de friture (voir « Les bases de la friture » à la page 47).
- Si la qualité est encore bonne, filtrez la graisse/l'huile avant de la ranger : versez la graisse/l'huile tiède dans un filtre doublé d'une feuille essuie-tout.
- Pour verser la cuve, utilisez le bec verseur **11**.



- Il est recommandé de verser l'huile de friture dans la bouteille d'origine bien fermée et de la conserver dans un endroit sombre et frais.

- Vous pouvez remettre la graisse de friture dans la cuve à graisse nettoyée ou la laisser durcir dans la friteuse fermée et la conserver autant que possible dans un endroit sombre et frais.

### 8.3 Élimination de la graisse/ l'huile de friture

#### AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne videz pas l'huile/la graisse de friture dans les égouts ou dans les toilettes ! En durcissant, elle peut boucher les canalisations.

Il faut immédiatement éliminer la graisse/l'huile présentant des défauts de qualité (voir « Les bases de la friture » à la page 47).

### 8.4 Nettoyage

#### Nettoyage des paniers et du couvercle

Les paniers **3/4** et le couvercle **1** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. En cas de nettoyage du couvercle **1** au lave-vaisselle, le filtre à graisse **13** intégré dans le couvercle est simultanément nettoyé.

1. Pressez les arceaux métalliques de la poignée **6** l'un contre l'autre et retirez-les des œilletons se trouvant sur le panier **3/4**. Retirez la poignée (voir « Installer les poignées pour les paniers » à la page 50).
2. Passez le couvercle **1** et les paniers **3/4** au lave-vaisselle.

**REMARQUE :** ces pièces peuvent également être nettoyées à la main à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.

3. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

#### Nettoyage des poignées pour les paniers

1. Lavez les poignées **6** en les passant sous l'eau avec du produit vaisselle doux.
2. Laissez les poignées **6** entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

#### Nettoyage de la cuve à graisse et de la friteuse



#### DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ La cuve à graisse **8** est intégrée de manière fixe dans la friteuse **9** et ne doit **pas** être nettoyée au lave-vaisselle. La friteuse **9** ne doit pas être plongée dans l'eau et doit être protégée de l'eau.

1. À l'aide d'un morceau d'essuie-tout, enlevez autant de graisse/d'huile que possible de la cuve à graisse **8** vidée.
2. Essuyez la cuve à graisse **8** et le corps de la friteuse **9** avec un chiffon humide avec du produit vaisselle doux. Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans le corps (p. ex. dans les fentes d'aération **25** situées sur la partie arrière).
3. Essuyez à plusieurs reprises avec un chiffon humide à l'eau claire.
4. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

## 8.5 Réutilisation de la graisse de friture

1. Si vous avez conservé la graisse de friture en dehors de la friteuse **9**, commencez par la faire fondre (comme pour la graisse neuve) dans une casserole avant de la verser dans la friteuse.
2. Si vous avez conservé la graisse de friture dans la friteuse **9**, il faut maintenant la préchauffer lentement et avec précaution pour éviter les projections. Laissez la friteuse remplie de graisse pendant un certain temps à température ambiante jusqu'à ce que la graisse ait atteint la température ambiante.
3. Avec précaution, piquez plusieurs fois la surface avec une fourchette.
4. Branchez la fiche secteur **22** à la prise de courant et réglez le bouton de réglage de la température **18** sur 130 °C.
5. Attendez que la graisse ait complètement fondu. Ensuite seulement, réglez la température de cuisson avec le bouton de réglage de la température **18**.

## 8.6 Rangement



### **DANGER pour les enfants !**

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger.
- Enroulez le câble de raccordement **22** autour de l'enrouleur pour le câble **23**.
- En cas de conservation de graisse de friture solide dans la cuve à graisse **8**, fermez le couvercle **1** et placez la friteuse **9** dans un endroit frais et sombre (voir « Filtrer et conserver la graisse/l'huile de friture » à la page 52).
- Conservez l'ensemble des accessoires dans un endroit sec et exempt de poussières.

## 9. Élimination

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



### **Emballage**

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.



## 10. Préparer des frites maison

### Choisir les bonnes pommes de terre

- Les pommes de terre doivent avoir une peau ferme et ne pas encore avoir germé.
  - Utilisez des pommes de terre à chair farineuse ou majoritairement ferme.
  - Les pommes de terre ne doivent pas être trop petites et avoir à peu près toutes la même taille. Cela facilite la préparation.
1. Épluchez les pommes de terre.
  2. Coupez les pommes de terre en bâtonnets ou en rondelles, à votre convenance.
  3. Placez les pommes de terre dans de l'eau pendant environ 1 heure avant de les frire.
  4. Séchez les pommes de terre, par ex. avec un torchon.
  5. Première friture : cuisez les pommes de terre dans l'huile de friture pendant environ 10 à 14 minutes à environ 150 °C.
  6. **Figure C** : sortez les paniers **3** ou le panier **4** de l'huile/la graisse et suspendez-les à l'aide de la fixation prévue sous la poignée **6** sur le bord avant de la cuve à graisse **8** pour qu'ils s'égouttent.
  7. Préchauffez l'huile/la graisse à environ 170 °C.
  8. Deuxième friture : cuisez à nouveau les pommes de terre dans l'huile de friture pendant 3 à 4 minutes à environ 170 °C.
  9. Arrêtez la cuisson lorsque le brunissement souhaité est atteint.

**REMARQUE** : une seule friture suffit pour les frites surgelées.

## 11. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



### DANGER ! Risque d'électrocution !






- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible /solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li><li>• Vérifiez le branchement.</li></ul>
Après écoulement du temps recommandé, les aliments à frire ne sont toujours pas cuits	<ul style="list-style-type: none"><li>• Avez-vous frit une trop grande quantité en une seule fois ?</li><li>• La graisse était-elle bien préchauffée à la température recommandée ?</li></ul>
Les aliments frits ont mauvais goût	<ul style="list-style-type: none"><li>• La graisse/l'huile est-elle vieille ?</li><li>• Avez-vous cuit auparavant des aliments ayant un goût fort dans la même graisse (par ex. du poisson) ? Changez la graisse/l'huile ou nettoyez-la (voir « Les bases de la friture » à la page 47).</li></ul>
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	<ul style="list-style-type: none"><li>• La graisse/l'huile est-elle vieille, sale ou de l'humidité s'est-elle infiltrée dans la graisse/l'huile ? Changez la graisse/l'huile.</li></ul>

## 12. Caractéristiques techniques

Modèle :	SEF3 2000 D3
Tension secteur :	230 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	2 000 W
Niveau de remplissage de la cuve à graisse :	<b>MIN</b> : 3,3 litres <b>MAX</b> : 4 litres

### Symboles utilisés

	Gepüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz/ ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

## 13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

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 L217-16 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.

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

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

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

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

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

### **Article 1641 du Code civil**

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

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

### **Conditions de garantie**

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

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

### **Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction**

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

## Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

**Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.**

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

## Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article  
**IAN : 322493\_1904** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **322493\_1904**.



## Centre de service

**FR** Service France  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [hoyer@lidl.fr](mailto:hoyer@lidl.fr)

**IAN : 322493\_1904**



### **Fournisseur**

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
ALLEMAGNE

## **14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique**

Chère cliente, cher client,  
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

### **Conditions de garantie**

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

### **Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction**

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

## Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

## Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

## Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article  
**IAN : 322493\_1904** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN)  
**322493\_1904.**



## Centre de service

**BE** Service Belgique  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**IAN : 322493\_1904**



## **Fournisseur**

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
ALLEMAGNE

# Inhoud

<b>1. Overzicht .....</b>	<b>63</b>
<b>2. Correct gebruik .....</b>	<b>64</b>
<b>3. Veiligheidsinstructies .....</b>	<b>64</b>
<b>4. Leveringsomvang .....</b>	<b>68</b>
<b>5. Grondbeginselen van het frituren .....</b>	<b>69</b>
<b>6. Ingebruikname .....</b>	<b>71</b>
<b>7. Bediening .....</b>	<b>71</b>
7.1 Plaatsen .....	71
7.2 Frituurvet toevoegen .....	71
7.3 Frituurolie/-vet verhitten .....	71
7.4 Grepen voor de frituurmanden monteren.....	72
7.5 Frituren .....	73
<b>8. Reinigen en bewaren .....</b>	<b>74</b>
8.1 Deksel verwijderen.....	74
8.2 Frituurvet/-olie filteren en bewaren .....	74
8.3 Frituurvet/-olie weggooien .....	74
8.4 Reinigen .....	75
8.5 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken .....	75
8.6 Bewaren .....	76
<b>9. Weggooien .....</b>	<b>76</b>
<b>10. Zelf verse patat maken .....</b>	<b>77</b>
<b>11. Problemen oplossen .....</b>	<b>77</b>
<b>12. Technische gegevens .....</b>	<b>78</b>
<b>13. Garantie van HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>78</b>



## 1. Overzicht

- 1 Deksel
- 2 Kijkvenster
- 3 Kleine frituurmand
- 4 Grote frituurmand
- 5 **MAX** Markering in de frituurmand (maximale vulhoogte)
- 6 Greep voor de frituurmand
- 7 Nokjes (om in de frituurmand te hangen)
- 8 Binnenpan (vast geïntegreerd in de frituurpan)
- 9 Frituurpan
- 10 Grepen van de frituurpan
- 11 Uitschenkuitsparing voor vet
- 12 **MIN/MAX** Markeringen in de binnenpan (minimale/maximale vulhoogte)
- 13 Vefilter (vast geïntegreerd in het deksel)

### **Afbeelding A: bedieningselementen**

- 14 Toets voor het openen van het deksel
- 15 Vermelde temperaturen voor levensmiddelen
- 16 **READY** Controlelampje voor de temperatuur (brandt zodra de ingestelde temperatuur is bereikt)
- 17 **POWER** Controlelampje voor de werking (brandt zodra het apparaat is ingeschakeld)
- 18 Temperatuurregelaar

### **Afbeelding B: achterkant van het apparaat met geopend deksel**

- 19 Openingen in het deksel
- 20 Dekselhouders
- 21 Ontgrendelingsknoppen voor het deksel
- 22 Aansluitsnoer met stekker
- 23 Kabelopwikkeling
- 24 **O/I** In-/uitschakelknop
- 25 Ventilatiesleuven

## Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe frituurpan.

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem de veiligheidsinstructies altijd in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding om er later informatie uit te kunnen halen.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe frituurpan!

### Symbolen op het apparaat



Dit symbool waarschuwt voor het aanraken van het hete oppervlak.



Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

## 2. Correct gebruik

De frituurpan is bedoeld om levensmiddelen in hete olie of heet vet gaar te laten worden bij een temperatuur tot maximaal 190 °C. De frituurpan is ontworpen voor particuliere huishoudens. De frituurpan mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

## 3. Veiligheidsinstructies

### Waarschuwingen

Indien nodig, worden in deze handleiding de volgende waarschuwingen gebruikt:




**GEVAAR!** Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot (levensgevaarlijk) letsel leiden.

**WAARSCHUWING!** Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

**LET OP:** gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

**AANWIJZING:** situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

## **Instructies voor een veilig gebruik**

- ⊙ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen de 0 en 8 jaar. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt, wanneer ze onder voortdurend toezicht van een volwassene staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht van een volwassene staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- ⊙ Kinderen mogen geen reiniging en onderhoud uitvoeren.
- ⊙ Zet het apparaat met de handgrepen zodanig neer dat het stevig staat, om morsen van hete vloeistof te voorkomen.
- ⊙ De frituurpan, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of in andere vloeistoffen worden gedompeld.
-  ⊙ Raak de hete delen van het apparaat niet aan, bijv. het kijkvenster, de openingen in het deksel, de metalen behuizing van de frituurpan. Pak de frituurmanden alleen aan de grepen vast.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de openingen in het deksel. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Dit apparaat is bestemd om gebruikt te worden in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld ...
  - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
  - ... in landbouwbedrijven;
  - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
  - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of met een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.

- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 74) in acht.



### **GEVAAR voor kinderen**

- ⊙ Zorg ervoor dat kinderen de warme frituurpan nooit naar beneden kunnen trekken (bijv. aan het stroomsnoer). Bij brandwonden door heet vet bestaat levensgevaar!
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikingsgevaar.



### **GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren**

- ⊙ Van elektrische apparaten kunnen gevaaren voor huis- en gebruiksdieren uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



### **BRANDGEVAAR**

- ⊙ Gebruik de frituurpan nooit in lege toestand! Vul de binnenpan voor het inschakelen minimaal tot aan de markering **MIN** en maximaal tot aan de markering **MAX**.
- ⊙ Oud of vervuild frituurvet en -olie en ongeschikt vet en olie (bijv. margarine, boter of olijfolie) kunnen bij het verhitten vlam vatten.  
Gebruik uitsluitend geschikt(e) olie en vet. De frituurpan moet altijd zorgvuldig gereinigd en bewaard worden en het frituurvet/de frituurolie moet tijdig vervangen worden (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 69).

- ⊙ Meng nooit verschillende vetten/oliën of oud(e) en nieuw(e) vet/olie.
- ⊙ Blus een vet- of oliebrand nooit met water, omdat dit een zogeheten vetexplosie veroorzaakt. Verstik de brand door het deksel op de frituurpan te leggen of de frituurpan met een blusdeken of wolven deken af te dekken.
- ⊙ Laat de frituurpan tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ Gebruik de frituurpan niet onder kasten of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Het apparaat mag nooit direct onder een wandcontactdoos geplaatst worden, omdat de ontstane warmte schade aan de elektrische installatie kan veroorzaken.
- ⊙ Houd een afstand van minstens 50 cm tot andere voorwerpen aan, zodat deze geen vlam kunnen vatten.
- ⊙ Gebruik de frituurpan uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet brandbaar werkblad om te voorkomen dat deze omvalt of wegglijdt.



## **GEVAAR voor verwondingen door verbranden**

- ⊙ **Heet vet en hete olie leiden tot ernstige brandwonden. De temperatuur is veel hoger dan die van kokend water.**
- ⊙ **Als er water in heet vet of hete olie druppelt, leidt dit tot gloeiend hete spatten.**
- ⊙ **Vermijd ieder contact met het hete vet/de hete olie of spatten.**
- ⊙ Beweeg of transporteer de frituurpan in geen geval met heet vet/hete olie.
- ⊙ Laat nooit water in het hete vet/de hete olie druppelen.
- ⊙ Frituurmanden en frituurproducten moeten droog zijn, wanneer deze aan het hete vet/de hete olie toegevoegd worden. Verwijder met name ijs en dooiwater van diepgevroren etenswaren.
- ⊙ Bedien de frituurpan uitsluitend met droge handen.
- ⊙ Dompel de frituurmanden, de grepen en het deksel voor gebruik niet onder in water of andere vloeistoffen.
- ⊙ Zorg ervoor dat alle delen van de frituurpan absoluut droog zijn, voordat u ze in gebruik neemt. Ook kleine waterresten kunnen gloeiend hete spatten veroorzaken als ze met het hete vet/de hete olie in aanraking komen.
- ⊙ Houd het deksel tijdens het opwarmen en het frituren gesloten.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt er hete stoom uit de vefilter. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Raak de hete delen van het apparaat niet aan, bijv. het kijkvenster, de openingen in het deksel, de metalen behuizing van de frituurpan. Pak de frituurmanden alleen aan de grepen vast.
- ⊙ Laat de frituurpan na het frituren ten minste 1 tot 2 uur afkoelen, voordat u de binnenpan leegmaakt en het apparaat reinigt.



## **GEVAAR door uitglijden**

- ⊙ Vermijd spatten van olie of vet op de vloer. Er bestaat uitglijdgevaar!



## **GEVAAR voor een elektrische schok door vocht**

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in de buurt van met water gevulde reservoirs, bijv. een wasbak.
- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.



## **GEVAAR voor een elektrische schok**

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Verlengkabels moeten voor minstens 10 ampère geschikt zijn.
- ⊙ Plaats het aansluitsnoer en eventueel de verlengkabel dusdanig dat niemand erop kan trappen, erin kan blijven hangen of erover kan struikelen.
- ⊙ Voordat u het apparaat aansluit, dient u te controleren of de in-/uitschakelknop op **0** staat.
- ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat. Ge-

- bruik de kabelopwikkeling aan de achterzijde van het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
  - ⊙ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
  - ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
  - ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
    - ... wanneer er zich een storing voordoet,
    - ... wanneer het apparaat of het stroom snoer beschadigd is;
    - ... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
    - ... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.
  - ⊙ Sluit geen ander apparaat dat een hoog verbruik heeft, aan op een stopcontact in hetzelfde stroomcircuit. Zo voorkomt u overbelasting van het elektriciteitsnet.
  - ⊙ Sluit het apparaat niet op een meervoudig stopcontact aan. Er kan overbelasting ontstaan.
  - ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- fen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Tijdens het gebruik kan het vet spatten. Zet het apparaat daarom op een warme- en vetbestendige ondergrond.
  - ⊙ Frituurolie en -vet niet in de afvoer of in het toilet gieten! Er kunnen verstoppingen ontstaan doordat de olie of het vet uithardt.
  - ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
  - ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
  - ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

## 4. Leveringsomvang

- 1 frituurpan **9** inclusief deksel **1**
- 1 grote frituurmand **4**
- 2 kleine frituurmanden **3**
- 3 grepen voor de frituurmanden **6**
- 1 handleiding

### **WAARSCHUWING voor materiële schade**

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik voor het frituren altijd een frituurmand.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels gecoat zijn met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen en met verschillende onderhoudsmiddelen worden behandeld, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stof-

## 5. Grondbeginselen van het frituren

### Vorbereiding van de levensmiddelen

- Alle levensmiddelen moeten voor het frituren zo droog mogelijk zijn. Wanneer water of ijs in heet vet terechtkomt, ontstaan er gloeiend hete spatten. Droog het te frituren product goed af en verwijder het ijs bij diepgevroren levensmiddelen.
- Diepgevroren etenswaren moeten voor het frituren ontdooid worden, zodat het levensmiddel minder vet opneemt. Verwijder zoveel mogelijk water en ijs voordat u de levensmiddelen in de frituurpan doet.
- Vlees, vis en groente moeten in kleine stukjes gesneden worden.
- Zorg er bij gepaneerde levensmiddelen voor dat het paneermeel zo goed mogelijk hecht. Panade die tijdens het frituren loskomt, vervuult het vet.

### Frituurtijd- en temperatuur

- Voor een lekker en gezond resultaat dient u zich bij de keuze van de temperatuur en de frituurtijd strikt aan de voorschriften op de verpakking te houden.
- Frituur altijd kleine hoeveelheden.
- De frituurmanden **3/4** mogen niet meer worden gevuld dan tot de **MAX**-markering **5**. Als u meer etenswaren toevoegt, daalt de vettemperatuur tijdens het frituren te sterk, waardoor het frituren langer duurt en de etenswaren meer vet opnemen.
- Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u hoge temperaturen (boven 170 °C) en te sterke bruinkleuring te vermijden. Bij temperaturen boven 175 °C wordt er duidelijk meer acrylamide gevormd.

### Welke oliën en vetten zijn geschikt?

Er bestaat een groot aanbod van oliën en vetten. Voor het frituren zijn echter niet alle oliën en vetten geschikt.

- Wij raden aan voor deze frituurpan vloeibare frituurolie te gebruiken. Als u vast frituurvet wilt gebruiken, laat het vet dan eerst op lage temperatuur langzaam smelten in een pan en giet het daarna in de frituurpan. Zo voorkomt u oververhitting van het apparaat en vetspatten.
- Het vet of de olie moet bestand zijn tegen de hoge temperaturen tijdens het frituren. Zorg ervoor dat het vet/de olie tot ten minste 200 °C verhit kan worden.
- De vetten mogen slechts een laag watergehalte hebben. Het water verdampt bij het verhitten en het vet spat.
- Olie die rijk is aan meervoudig onverzadigde vetzuren is heel gezond voor gebruik in slaatjes, maar is niet geschikt om te frituren omdat het niet over de nodige hittestabiliteit beschikt.
- Boter, margarine en olijfolie zijn niet geschikt.
- Goede frituuroliën of -vetten zijn bijvoorbeeld koolzaadolie en zonnebloemolie.
- Meng nooit verschillende soorten vetten en oliën!

### Gebruikt vet bewaren

- Vervuiling van het vet door het frituren verkort de houdbaarheid. Giet het vet daarom na iedere bakbeurt door een met keukenpapier beklede zeef om het vuil eruit te halen.
- Licht en zuurstof schaden het vet. Daarom moet het in een goed gesloten reservoir donker, koel en droog bewaard worden.
- In goede omstandigheden kan het vet enkele weken bewaard worden.

## Frituurtabel

Levensmiddelen	Temp. (ca.)	Tijd (minuten)
Groente	130 °C	5 - 8
Kippenbouten	170 °C	15 - 25
Kippenvleugeltjes	170 °C	7 - 15
Kippenborstfilet	170 °C	8 - 18
Patat (vers)	170 °C	10 - 15
Patat (diepgevroren)	volgens de instructies van de fabrikant	
Varkensschnitzel, gepaneerd	170 °C	15 - 25
Visfilet (diepgevroren)	190 °C	7 - 15

### ***Bijsmaken uit de olie/het vet filteren***

Sommige levensmiddelen, bijv. vis, verliezen vloeistof tijdens het frituren. Deze vloeistof komt in de olie/het vet terecht en verandert daar de geur en de smaak. Deze smaak wordt afgegeven aan de volgende levensmiddelen die in deze olie/dit vet gefrituurd worden.

Met een eenvoudige truc kunt u de bijsmaak verminderen of zelfs helemaal verwijderen.

1. Verhit de olie/het vet tot ca. 150 °C.
2. Doe 2 dunne sneetjes brood of een beetje peterselie in de frituurmand.
3. Zet de frituurmand in de frituurpan en sluit het deksel.
4. Wacht tot de olie/het vet niet meer borrelt en haal dan de frituurmand uit de frituurpan. De olie/het vet heeft nu normaal gesproken weer haar/zijn eigen smaak terug.

### ***Slecht vet herkennen***

- Als u bij het vet één van de volgende punten vaststelt, dient u het vet volledig te vervangen:
  - scherpe, slechte geur;
  - slechte smaak van de gefrituurde levensmiddelen;
  - bruine, harde afzettingen;
  - schuimvorming bij het verhitten;
  - sterke rookvorming bij lage temperaturen.

### ***Wat te doen met oud frituurvet?***

---

#### **WAARSCHUWING voor materiële schade!**

- ⊙ Frituurolie en -vet niet in de afvoer of in het toilet gieten! Er kunnen verstoppingen ontstaan doordat de olie of het vet uithardt.

- 
- Vet en olie in huishoudelijke hoeveelheden kunnen samen met het huishoudafval verwijderd worden.
  - Giet het vet/de olie niet rechtstreeks in de afvalcontainer, maar doe het in de oorspronkelijke verpakking of in een plastic zak.
  - U kunt het vet/de olie ook bij een inzamelplaats voor oude vetten afgeven.



## 6. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakingsmateriaal.
- Controleer of alle accessoires voorhanden en onbeschadigd zijn.
- **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 74).
- Plaats het apparaat op een droog, vlak antislipmatje. Verder moet de ondergrond hittebestendig zijn en mag niet door hete vetspatten worden beschadigd.

**AANWIJZING:** wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dat is aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

## 7. Bediening

### 7.1 Plaatsen



#### **BRANDGEVAAR/GEVAAR voor brandwonden!**

- ⊙ Steek de stekker **22** pas in het stopcontact, zodra de binnenpan **8** ten minste tot de markering **MIN 12** met olie of gesmolten vet gevuld is.
- ⊙ Alle delen van de frituurpan moeten volledig droog zijn, wanneer u het apparaat gebruikt.
- ⊙ Plaats de frituurpan uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet brandbaar werkblad.
- ⊙ Gebruik de frituurpan niet onder kasten of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Het apparaat mag nooit direct onder een wandcontactdoos geplaatst worden.

- ⊙ Houd rond de frituurpan een vrije ruimte van minstens 50 cm aan.

### 7.2 Frituurvet toevoegen



#### **BRANDGEVAAR/GEVAAR voor brandwonden!**

- ⊙ In vloeibare toestand moet de vulhoogte van het frituurvet/de frituurolie tussen de markeringen **MIN** en **MAX 12** op de binnenzijde van de binnenpan **8** liggen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend geschikte frituuroliën of -vetten (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 69).

1. U hebt ca. 3,3 (**MIN**) tot 4 (**MAX**) liter frituurolie nodig of ca. 3,0 (**MIN**) tot 3,5 (**MAX**) kg vast frituurvet.
2. Vast frituurvet dient u eerst in een pan te doen en langzaam op een laag vuur te laten smelten. Giet het pas daarna voorzichtig in de binnenpan **8** van de frituurpan **9**.

### 7.3 Frituurolie/-vet verhitten







#### **GEVAAR voor brandwonden!**

- ⊙ Raak de hete delen van het apparaat niet aan, bijv. het kijkvenster **2**.
1. Sluit het deksel **1**. Dit moet stevig vastklikken.
  2. Steek de stekker **22** in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
  3. Zet de temperatuurregelaar **18** evt. op **MIN**.

4. Zet de in-/uitschakelknop **O/I 24** aan de achterzijde van het apparaat op **I** om het apparaat in te schakelen. Het controlelampje voor de werking **POWER 17** en het controlelampje voor de temperatuur **READY 16** branden.
5. Stel met de temperatuurregelaar **18** de gewenste temperatuur in.
  - Op de verpakking van de levensmiddelen vindt u de aanbevelingen voor de temperatuur en frituurtijd.
  - Het controlelampje voor de temperatuur **READY 16** gaat uit, wanneer het apparaat opwarmt.
  - Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt het controlelampje voor de temperatuur **READY 16** opnieuw.

**AANWIJZING:** wij raden aan het frituurvet/de frituurolie ca. 10 tot 15 minuten te laten opwarmen om een gelijkmatige warmte te garanderen.

De gegevens over de temperatuur treft u aan op de verpakkingen van de levensmiddelen, de frituurtabel (zie "Frituurtabel" op pagina 70) of in de vermelde temperaturen **15** op het apparaat.

Symbol op het apparaat/temperatuur	Levensmiddelen
	Garnalen
	Kip
	Patat (vers)
	Vis

**AANWIJZING:** de vermelde temperaturen zijn richtwaarden. Afhankelijk van de aard, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en hun smaak kan de temperatuur variëren.

## 7.4 Grepen voor de frituurmanden monteren

De meegeleverde grepen **6** kunnen zowel worden gebruikt met de grote frituurmand **4** als met de kleine frituurmand **3**.

- Voor elk van de beide kleine frituurmanden **3** heeft u één greep **6** nodig.
  - Voor de grote frituurmand **4** heeft u twee grepen **6** nodig.
1. **Afbeelding D:** druk de metalen beugel aan de greep **6** samen.
  2. **Afbeelding E:** plaats de beide uiteinden van de metalen beugel in de oogjes aan de binnenzijde van de frituurmand **3/4** en laat de metalen beugel weer uit elkaar gaan.
  3. **Afbeelding F:** draai de greep **6** naar buiten tot deze vastklikt.

**AANWIJZING:** plaats de frituurmanden **3/4** pas in de frituurpan **9**, als u de levensmiddelen in het hete vet wilt leggen om te gaan frituren.

## Grepen verwijderen



### GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat de frituurmanden **3/4** en de metalen beugels van de grepen **6** afkoelen, voordat u deze van de frituurmanden verwijdert.

Ga in omgekeerde volgorde te werk om de grepen **6** te verwijderen:

- Kantel de greep **6** naar binnen.
- Druk de metalen beugels samen en verwijder deze uit de oogjes.

## 7.5 Frituren

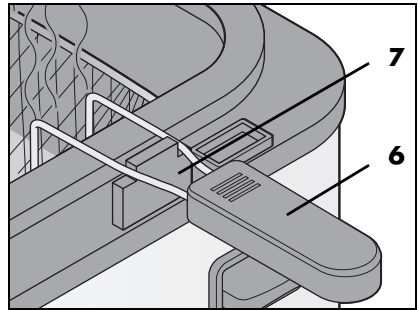


### BRANDGEVAAR/GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat nooit water in het hete frituurvet/de hete frituurolie druppelen.
- ⊙ De frituurmanden **3/4** en het te frituren product moeten droog zijn.
- ⊙ Bedien het apparaat uitsluitend met droge handen.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de openingen in het deksel **19**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Doe het te frituren product niet in de frituurmanden **3/4** als deze boven de hete olie hangen. Kleine stukjes kunnen in de olie vallen en spatten veroorzaken.
- ⊙ Beweeg de frituurpan **9** in geen geval zolang deze nog heet is!

1. Vul de frituurmanden **3** of de frituurmand **4** met het te frituren product. De frituurmanden **3/4** mogen maximaal tot aan de markering **MAX 5** gevuld worden.
2. Als het controlelampje voor de temperatuur **READY 16** brandt, drukt u op de toets voor het openen van het deksel **14** en opent u het deksel **1**.

3. Plaats de frituurmanden **3** of de frituurmand **4** nu voorzichtig in de olie. Daarbij moeten de metalen beugels van de grepen **6** op de nokjes **7** liggen.



4. Sluit het deksel **1**. Dit moet stevig vastklikken.
5. U kunt het frituurproces via het kijkvenster **2** volgen. Bij het frituren worden de levensmiddelen heel snel gaar. Houd u zo nauwkeurig mogelijk aan de aanbevolen frituurtijden.
6. Wanneer het gefrituurde product gaar is, drukt u op de toets voor het openen van het deksel **14** en opent u het deksel **1**.
7. **Afbeelding C:** verwijder de frituurmanden **3** of de frituurmand **4** uit de olie/het vet en haak deze voor het afdruppelen met de houder onder de greep **6** op de voorste rand van de binnenpan **8**.
8. Wanneer het vet afgedruppeld is, doet u de levensmiddelen in een schaal of in iets soortgelijks.
9. Als u nog andere etenswaren wilt frituren, stelt u eventueel een andere temperatuur in.
10. Laat het apparaat voor elk frituurproces opwarmen tot het controlelampje voor de temperatuur **READY 16** weer brandt.
11. Wanneer u klaar bent met frituren, draait u de temperatuurregelaar **18** naar **MIN**.
12. Zet de in-/uitschakelknop **O/I 24** aan de achterzijde van het apparaat op **O** om het apparaat uit te schakelen. Het contro-

lelampje voor de werking **POWER 17** en het controlelampje voor de temperatuur **READY 16** doven.

13. Trek de stekker **22** uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

## 8. Reinigen en bewaren

---



### GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat de frituurpan **9** ca. 2 uur lang afkoelen voor u deze verplaatst, leegmaakt of reinigt.



### GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **22** uit het stopcontact, voordat u de frituurpan **9** reinigt.

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

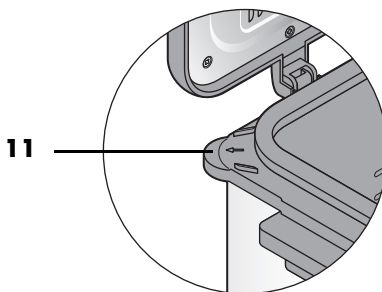
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- 

### 8.1 Deksel verwijderen

1. Druk op de toets voor het openen van het deksel **14**.
2. **Afbeelding B:** druk met een smal voorwerp (bijv. met een eetstokje) op de kleine ontgrendelingsknoppen **21** in de dekselhouders **20** aan de achterzijde van het apparaat. Trek het deksel **1** tegelijkertijd naar boven uit de dekselhouders **20**.
3. Nadat het deksel **1** gereinigd en volledig gedroogd is (zie "Reinigen" op pagina 75), plaatst u het weer in de dekselhouders **20**, zodat het aan beide kanten vastklikt.

### 8.2 Frituurvet/-olie filteren en bewaren

- Controleer de kwaliteit van het frituurvet/de frituurolie na ieder frituurproces (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 69).
- Als de kwaliteit nog goed is, filtert u het vet/de olie voor het bewaren: giet het lauwwarme vet/de lauwwarme olie door een met keukenpapier beklede zeef.
- Gebruik voor het gieten de uitschenkuit-sparing **11**.



- Frituurolie kunt u het best in de originele, goed gesloten verpakking bewaren op een koele en donkere plaats.
- Frituurvet kunt u terug in de gereinigde binnenpan gieten of in de gesloten frituurpan laten uitharden en zo donker en koel mogelijk bewaren.

### 8.3 Frituurvet/-olie weggooien

---

#### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Frituurolie en -vet niet in de afvoer of in het toilet gieten! Er kunnen verstoppingen ontstaan doordat de olie of het vet uithardt.
-

Vet/olie met kwaliteitsgebreken moet onmiddellijk weggegooid worden (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 69).

## 8.4 Reinigen

### Frituurmanden en deksel reinigen

De frituurmanden **3/4** en het deksel **1** kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

Wanneer u het deksel **1** in de vaatwasmachine reinigt, wordt tegelijkertijd de in het deksel geïntegreerde vetfilter **13** gereinigd.

1. Druk de metalen beugels aan greep **6** samen en trek deze uit de ogen aan de frituurmand **3/4**. Verwijder de greep (zie "Grepes voor de frituurmanden monteren" op pagina 72).
2. Zet het deksel **1** en de frituurmanden **3/4** in de vaatwasmachine.

---

**AANWIJZING:** u kunt deze delen ook met de hand met warm water en afwasmiddel afwassen. Spoel grondig met schoon water na.

---

3. Laat alle delen volledig drogen, voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

### Grepes voor de frituurmanden reinigen

1. Was de grepen **6** onder stromend water met mild afwasmiddel af.
2. Laat de grepen **6** volledig drogen, voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

## Binnenpan en frituurpan reinigen

---



### GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ De binnenpan **8** is vast in de frituurpan **9** geïntegreerd en mag **niet** in de vaatwasser gereinigd worden. De frituurpan **9** mag niet in water ondergedompeld worden en moet tegen water beschermd worden.
- 
1. Verwijder met keukenpapier zo veel mogelijk vet/olie uit de leeggemaakte binnenpan **8**.
  2. Veeg de binnenpan **8** en de behuizing van de frituurpan **9** met een vochtige doek met mild afwasmiddel af. Let erop dat er geen water in de behuizing (bijv. in de ventilatiesleuven **25** aan de achterzijde) binnendringt.
  3. Wis meerdere keren met een vochtige doek met schoon water na.
  4. Laat alle delen volledig drogen, voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

## 8.5 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken

1. Wanneer u het frituurvet buiten de frituurpan **9** bewaard hebt, smelt u het (zoals bij vers vet) in een pan, voordat u het in de frituurpan doet.
2. Wanneer u het frituurvet in de frituurpan **9** bewaard hebt, moet het slechts langzaam en voorzichtig verhit worden om spatten te voorkomen. Laat de frituurpan met het vet enige tijd bij kamertemperatuur staan, tot het vet de kamertemperatuur aangenomen heeft.
3. Prik met een vork meerdere keren voorzichtig in het oppervlak.
4. Steek de stekker **22** in het stopcontact en zet de temperatuurregelaar **18** op 130 °C.

5. Wacht tot het vet volledig gesmolten is. Stel pas dan met de temperatuurregelaar **18** de frituurtemperatuur in.

## 8.6 Bewaren



### GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Laat alle delen volledig drogen, voordat u ze opbergt.
- Wikkel het aansluitsnoer **22** rond de kabelopwikkeling **23**.
- Wanneer u vast frituurvet in de binnenpan **8** bewaart, sluit u het deksel **1** en zet u de frituurpan **9** op een koele, donkere plaats (zie "Frituurvet/-olie filteren en bewaren" op pagina 74).
- Bewaar alle accessoires op een droge, stofvrije plaats.

## 9. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



### Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoaien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

## 10. Zelf verse patat maken

### Goede aardappelen voor patat

- De aardappelen moeten een vaste schil hebben en mogen niet kiemen.
- Gebruik melige of overwegend vastkokende aardappelen.
- De aardappelen mogen niet te klein zijn en moeten ongeveer dezelfde grootte hebben. Dit vergemakkelijkt de verwerking.

1. Schil de aardappelen.
2. U kunt de aardappelen naargelang uw voorkeur in stukjes of in schijfjes snijden.
3. Leg de aardappelen voor het frituren ca. 1 uur in water.
4. Droog de aardappelen af, bijv. met een vaatdoek.
5. Voorbakken: frituur de aardappelen gedurende ca. 10 tot 14 minuten op ca. 150 °C.
6. **Afbeelding C:** verwijder de frituurmanden **3** of de frituurmand **4** uit de olie/het vet en haak deze voor het afdruppelen met de houder onder de greep **6** op de voorste rand van de binnenpan **8**.
7. Verhit de olie/het vet tot ca. 170 °C.
8. Afbakken: frituur de aardappelen nogmaals gedurende 3 - 4 minuten op ca. 170 °C.
9. Beëindig het bakproces als de gewenste bruinkleuring bereikt is.

**AANWIJZING:** diepvriespatat moeten slechts één keer gefrituurd worden.

## 11. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet naar behoren functioneert, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



### GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen werking	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li><li>• Controleer de aansluiting.</li></ul>
De te frituren producten zijn na de aanbevolen tijd nog niet gaar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hebt u een grotere hoeveelheid in één keer gefrituurd?</li><li>• Had het vet de aanbevolen temperatuur nog niet bereikt?</li></ul>
De gefrituurde etenswaren hebben een slechte smaak	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is het vet/de olie te oud?</li><li>• Heeft u eerder levensmiddelen met een sterke smaak (bijv. vis) in hetzelfde vet gefrituurd? Vervang het vet/de olie of reinig de (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 69).</li></ul>
Sterke rooken geurontwikkeling	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is het vet/de olie oud, vervuild of is er vocht in het vet/de olie terechtgekomen? Vervang het vet/de olie.</li></ul>

## 12. Technische gegevens

Model:	SEF3 2000 D3
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	2000 W
Vulhoogte binnenpan:	<b>MIN:</b> 3,3 liter <b>MAX:</b> 4 liter

## Gebruikte symbolen

	<b>Geteste veiligheid.</b> Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

## 13. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

### Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verboden.



## Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

**Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.**

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

## Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 322493\_1904** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **322493\_1904** uw handleiding openen.



## Servicecenters

**(NL)** Service Nederland  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.nl](mailto:hoyer@lidl.nl)

**(BE)** Service België  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**IAN: 322493\_1904**



### **Leverancier**

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DUITSLAND



## **Spis treści**

<b>1. Przegląd.....</b>	<b>83</b>
<b>2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....</b>	<b>84</b>
<b>3. Wskazówki bezpieczeństwa .....</b>	<b>84</b>
<b>4. Zakres dostawy .....</b>	<b>89</b>
<b>5. Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy .....</b>	<b>89</b>
<b>6. Uruchomienie .....</b>	<b>91</b>
<b>7. Obsługa .....</b>	<b>91</b>
7.1 Ustawianie.....	91
7.2 Wlewanie tłuszczu do smażenia.....	91
7.3 Podgrzewanie oleju/tłuszczu .....	92
7.4 Montaż uchwyty do koszy do smażenia.....	93
7.5 Smażenie we frytkownicy.....	93
<b>8. Czyszczenie i przechowywanie .....</b>	<b>94</b>
8.1 Zdejmowanie pokrywki .....	94
8.2 Filtrowanie i przechowywanie tłuszczu/oleju do smażenia .....	95
8.3 Utylizacja tłuszczu/oleju do smażenia .....	95
8.4 Czyszczenie.....	95
8.5 Ponowne zastosowanie już używanego tłuszczu.....	96
8.6 Przechowywanie.....	96
<b>9. Utylizacja .....</b>	<b>97</b>
<b>10. Samodzielne przygotowanie świeżych frytek .....</b>	<b>97</b>
<b>11. Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>98</b>
<b>12. Dane techniczne.....</b>	<b>98</b>
<b>13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>99</b>

## 1. Przegląd

- 1 Pokrywka
- 2 Wizjer
- 3 Małe kosze do smażenia
- 4 Duży kosz do smażenia
- 5 **MAX** Oznaczenie w koszu do smażenia informujące o maksymalnej wysokości napełnienia
- 6 Uchwyty do koszy do smażenia
- 7 Zaczepy (do zawieszenia koszy do smażenia)
- 8 Pojemnik na tłuszcz (wbudowany w frytkownicę)
- 9 Frytkownica
- 10 Uchwyty frytkownicy
- 11 Odptyw tłuszczu
- 12 **MIN/MAX** Oznaczenia w pojemniku na tłuszcz informujące o minimalnej/maksymalnej wysokości napełnienia
- 13 Filtr tłuszczu (wbudowany w pokrywkę)

### **Rys. A: Elementy obsługowe**

- 14 Przycisk do otwierania pokrywki
- 15 Informacje o temperaturze dla poszczególnych produktów
- 16 **READY** Lampka kontrolna temperatury (zapala się po osiągnięciu ustawionej temperatury)
- 17 **POWER** Lampka kontrolna działania (świeci się, gdy urządzenie jest włączone)
- 18 Regulator temperatury

### **Rys. B: Tylna ścianka urządzenia z otwartą pokrywką**

- 19 Otwory w pokrywce
- 20 Mocowanie pokrywki
- 21 Przyciski odblokowujące pokrywkę
- 22 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 23 Szpula do nawijania kabla
- 24 **O/I** Włącznik/wyłącznik
- 25 Otwory wentylacyjne

## Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy.

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

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

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowej frytkownicy!

### Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



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

## 2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

## 3. Wskazówki bezpieczeństwa

### Ostrzeżenia

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




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

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

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

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

## **Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania**

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

- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
- ⊙ Należy stosować się do informacji znajdujących się w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 94).

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci**

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

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych**

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

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU**

- ⊙ Nigdy nie uruchamiać frytkownicy na pusto! Przed każdym włączeniem urządzenia napełnić pojemnik na tłuszcz co najmniej do znacznika **MIN** i maksymalnie do znacznika **MAX**.
- ⊙ Stary lub zanieczyszczony tłuszcz i olej do frytowania oraz nieodpowiednie oleje i tłuszcz (np. margaryna, masło i oliwa z oliwek) mogą samoczynnie zapalić się podczas ogrzewania. Stosować wyłącznie odpowiednie oleje i tłuszcz. Pamiętać o starannym czyszczeniu i przechowywaniu oraz odpowiednim terminie wymiany tłuszczu/oleju do frytowania (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 89).
- ⊙ Nigdy nie mieszać różnych tłuszczów/oleju lub starego tłuszczu/oleju z nowym.
- ⊙ Nigdy nie gasić palącego się tłuszczu lub oleju wodą, w przeciwnym razie dojdzie do tzw. wybuchu tłuszczu. Zduś ogień, umieszczając pokrywkę na frytkownicy lub używając koca gaśniczego lub wełnianego.
- ⊙ Zawsze nadzorować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub hałasach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Nie używać frytkownicy pod szafkami wiszącymi, w pobliżu firan, papieru lub podobnych palnych przedmiotów.
- ⊙ Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod gniazdkiem elektrycznym w ścianie, ponieważ emitowane ciepło może prowadzić do uszkodzenia instalacji elektrycznej.
- ⊙ Zachować odstęp co najmniej 50 cm od innych przedmiotów, aby nie doszło do zajęcia ich ogniem.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić i eksploatować wyłącznie na stabilnym, równym, zabezpieczonym przed ślizganiem, suchym i niepalnym blacie roboczym, aby zapobiec jego przechyleniu lub upadkowi z wysokości.





## **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia**

- ⊙ **Kontakt z gorącym tłuszczem i olejem prowadzi do poważnych poparzeń, ponieważ ich temperatura jest znacznie wyższa od temperatury gotującej się wody.**
- ⊙ **Skraplanie wody do gorącego tłuszczu lub oleju prowadzi do wybuchu pary.**
- ⊙ **Unikać wszelkiego kontaktu z gorącym tłuszczem/olejem lub ich przyskającymi kroplami.**
- ⊙ W żadnym przypadku nie należy poruszać lub transportować frytkownicy wypełnionej gorącym tłuszczem/olejem.
- ⊙ Nigdy nie doprowadzać do kontaktu gorącego tłuszczu/oleju z wodą.
- ⊙ Kosze do frytkownicy i smażona potrawa muszą być suche w momencie wkładania ich do gorącego tłuszczu/oleju. Zwłaszcza z mrożonek przeznaczonych do smażenia należy usunąć przylegający lód i rozmrażaną wodę.
- ⊙ Urządzenie obsługiwać wyłącznie suchymi rękami.
- ⊙ Przed użyciem nie zanurzać koszy, uchwytów i pokrywki w wodzie lub w innych cieczach.
- ⊙ Przed rozpoczęciem użycia upewnić się, że wszystkie części frytkownicy są całkowicie suche. Nawet niewielkie pozostałości wody mogą prowadzić w kontakcie z gorącym tłuszczem/olejem do wybuchu pary.
- ⊙ Podczas nagrzewania i smażenia pokrywka powinna być zamknięta.
- ⊙ Podczas smażenia z filtra tłuszczu ulatnia się gorąca para. Nie wkładać rąk w wydobywającą się parę.
- ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. wizjera, otworów w pokrywie czy metalowej obudowy frytkownicy. Kosze do smażenia trzymać tylko za uchwyty.

- ⊙ Po smażeniu pozostawić frytkownicę do schłodzenia przez co najmniej 1 do 2 godzin, dopiero wtedy będzie można opróżnić pojemnik na tłuszcz i wyczyścić urządzenie.



## **NIEBEZPIECZEŃSTWO poślizgnięcia**

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



## **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią**

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



## **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym**

- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ Przedłużacze muszą być przeznaczona do natężenia prądu co najmniej 10 A.
- ⊙ Przewód zasilający i ewentualny przedłużacz należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt po nim nie stąpał i nie mógł się zaczepić lub potknąć.
- ⊙ Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy wyłącznik/wyłącznik jest ustawiony na **0**.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, do-

brze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.

- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia. Należy korzystać z podstawy do nawijania umieszczonej z tyłu urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, by przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
  - ... w przypadku wystąpienia usterki,
  - ... w przypadku uszkodzenia urządzenia lub kabla,
  - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
  - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz
  - ... podczas burzy.
- ⊙ Do gniazdek należących do tego samego obwodu elektrycznego nie należy podłączać innych urządzeń o dużym poborze prądu. W ten sposób można uniknąć przeciążenia sieci elektrycznej.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego. Może dojść do przeciążenia.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.

## **OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi**

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Do smażenia używać zawsze kosza do frytkownicy.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Podczas używania produktu mogą występować odpryski tłuszczu. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce odpornej na wysoką temperaturę i tłuszcz.
- ⊙ Nie wlewać oleju i tłuszczu ze smażenia do zlewów lub toalety! W wyniku jego twardnienia może dojść do zatkania odpływów.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

## 4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica **9** razem z pokrywką **1**
- 1 duży kosz do smażenia **4**
- 2 małe kosze do smażenia **3**
- 3 uchwyty do koszy do smażenia **6**
- 1 instrukcja obsługi

## 5. Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy

### Przygotowanie żywności

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

### Czas i temperatura smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu przyrządzenia.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia koszy do frytkownicy **3/4** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 5**. W przypadku włożenia większych ilości produktów znacznie obniży się temperatura tłuszczu, czas smażenia będzie dłuższy, a produkty wchłoną więcej tłuszczu.

- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielenia się akrylamidu, należy unikać zbyt wysokich temperatur (powyżej 170°C) i zbyt silnego brązowienia. W temperaturach powyżej 175°C wydziela się znacznie więcej akrylamidu.

### Oleje i tłuszcze nadające się do smażenia

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

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

## **Przechowywanie używanego tłuszczu**

- Zanieczyszczenia tłuszczu w wyniku smażenia we frytkownicy skracają jego okres przydatności do spożycia. Dlatego po każdym smażeniu i przed składowaniem należy przelać tłuszcz przez sitko wyłożone papierowym ręcznikiem kuchennym, aby usunąć z niego większe zabrudzenia.
- Światło i tlen działają niekorzystnie na tłuszcz. Dlatego należy go przechowywać w dobrze zamkniętym pojemniku w ciemnym, chłodnym i suchym miejscu.
- W dobrych warunkach można przechowywać tłuszcz nawet kilka tygodni.

## **Tabela przyrządzania potraw we frytkownicy**

<b>Produkt spożywczy</b>	<b>Temp. (ok.)</b>	<b>Czas (minuty)</b>
Warzywa	130°C	5–8
Udka kurczaka	170°C	15–25
Skrzydółka kurczaka	170°C	7–15
Filety z piersi kurczaka	170°C	8–18
Frytki (świeże)	170°C	10–15
Frytki (mrożone)	wg zaleceń producenta	
Kotlet wieprzowy, panierowany	170°C	15–25
Filety rybne (mrożone)	190°C	7–15

## **Usuwanie obcych smaków z oleju/tłuszczu**

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

Jeden prosty sposób umożliwi znaczne lub całkowite wyeliminowanie obcego smaku.

1. Ogrzać olej/tłuszcz do temp. ok. 150°C.
2. Włożyć do kosza frytkownicy 2 cienkie kromki chleba lub trochę natki pietruszki.
3. Włożyć kosz do frytkownicy i zamknąć pokrywkę.
4. Odczekać, aż olej/tłuszcz nie będzie się już pienił, a następnie wyjąć kosz. Olej/tłuszcz powinien mieć już tylko swój własny smak.

## **Rozpoznanie złej jakości tłuszczu**

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

## Usuwanie starego tłuszczu

---

### **OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materiałnymi!**

- ⊙ Nie wlewać oleju i tłuszczu ze smażenia do zlewów lub toalety! W wyniku jego twardnienia może dojść do zapchania odpływów.
- Tłuszcz i olej w ilościach wykorzystywanych w gospodarstwie domowym można wyrzucać z innymi odpadami domowymi.
- Nie wrzucać tłuszczu/oleju bezpośrednio do pojemnika na odpady, lecz włożyć go do oryginalnego opakowania lub plastikowego worka.
- Można również oddać tłuszcz/olej do punktu zbiórki zużytych olejów i smarów.

## 6. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 94).
- Postawić urządzenie na suchej, równej i antypoślizgowej podkładce. Podkładka musi być również odporna na wysoką temperaturę i działanie gorących odprysków tłuszczu.

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

---

## 7. Obsługa

### 7.1 Ustawianie

---



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU/POPARZENIA!**

- ⊙ Wtyczkę sieciową **22** można podłączyć do gniazdka dopiero wtedy, kiedy pojemnik na tłuszcz **8** napełniony został olejem lub roztopionym tłuszczem co najmniej do wysokości **MIN 12**.
  - ⊙ Przed użyciem wszystkie części frytkownicy muszą być całkowicie suche.
  - ⊙ Postawić urządzenie na stabilnym, równym, antypoślizgowym, suchym i niepalnym blacie roboczym.
  - ⊙ Nie używać frytkownicy pod szafkami wiszącymi, w pobliżu firan, papieru lub podobnych palnych przedmiotów.
  - ⊙ Nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod ściennym gniazdkiem elektrycznym.
  - ⊙ Zachować z każdej strony odstęp co najmniej 50 cm.
- 

### 7.2 Wlewanie tłuszczu do smażenia

---



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU/POPARZENIA!**

- ⊙ Poziom płynnego tłuszczu/oleju musi znajdować się pomiędzy znacznikami **MIN** i **MAX 12** umieszczonymi po wewnętrznej stronie pojemnika na tłuszcz **8**.
  - ⊙ Używać tylko odpowiedniego oleju lub tłuszczu do smażenia (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 89).
-

1. Do smażenia potrzeba od 3,3 (**MIN**) do 4 (**MAX**) litrów oleju do frytkownicy lub ok. 3,0 (**MIN**) do 3,5 (**MAX**) kg tłuszczu do smażenia w postaci stałej.
2. Tłuszcz w postaci stałej włożyć najpierw do garnka i rozpuścić powoli na wolnym ogniu. Dopiero wtedy ostrożnie przełączyć tłuszcz do pojemnika na tłuszcz **8** frytkownicy **9**.

### 7.3 Podgrzewanie oleju/ tłuszczu



#### NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. wizjera **2**.
1. Zamknąć pokrywkę **1**. Musi się mocno zatrzasnąć.
  2. Podłączyć wtyczkę sieciową **22** do łatwo dostępnego gniazdka z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.
  3. W razie potrzeby ustawić regulator temperatury **18** na **MIN**.
  4. Aby wyłączyć urządzenie, przełączyć włącznik/wyłącznik **O/I 24** na tylnej ściance urządzenia na pozycję **I**. Lampka kontrolna działania **POWER 17** i lampka kontrolna temperatury **READY 16** zapala się.
  5. Nastawić na regulatorze temperatury **18** żdaną temperaturę.
    - Sprawdzić czas i temperaturę smażenia na opakowaniu artykułu żywnościowego.
    - Lampka kontrolna temperatury **READY 16** gaśnie, gdy urządzenie się nagrzewa.
    - Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura, lampka kontrolna temperatury **READY 16** znowu się zapala.

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

Dane dotyczące temperatury znajdują się na opakowaniu produktu żywnościowego, w tabeli frytkownicy (patrz „Tabela przyrządzenia potraw we frytkownicy” na stronie 90) lub w danych dotyczących temperatury **15**, znajdujących się na urządzeniu.

Symbole na urządzeniu/temperatura	Produkt spożywczy
130°C	Krewetki
150°C	Kurczak
170°C	Frytki (świeże)
190°C	Ryby

**WSKAZÓWKA:** Podane informacje dotyczące temperatury są danymi orientacyjnymi. Temperatura może się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktu spożywczego oraz własnych upodobań smakowych.

## 7.4 Montaż uchwytów do koszy do smażenia

Uchwyty **6** zawarte w zestawie mogą być używane zarówno do dużego kosza do smażenia **4**, jak również do małych koszy do smażenia **3**.

- Do każdego z dwóch małych koszy do smażenia **3** potrzebny jest osobny uchwyt **6**.
  - W przypadku dużego kosza do smażenia **4** potrzebne są dwa uchwyty **6**.
1. **Rys. D:** Ścisnąć metalowe pręty uchwytu **6**.
  2. **Rys. E:** Włożyć końce metalowych prętów w małe otwory na wewnętrznej stronie kosza **3/4** i zwolnić uścisk, aby ponownie się rozsunęły.
  3. **Rys. F:** Odchylić uchwyt **6** na zewnątrz aż do zatrzaśnięcia.

**WSKAZÓWKA:** Kosze do smażenia **3/4** umieść w frytkownicy **9** dopiero gdy chcesz włożyć do gorącego tłuszczu produkty spożywcze przeznaczone do smażenia.

## Zdejmowanie uchwytów



### NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed zdjęciem uchwytów z koszy do smażenia poczekać, aż kosze **3/4** i metalowe pręty uchwytów **6** ostygną

Aby zdjąć uchwyty **6** należy postępować w odwrotny sposób:

- Przechylić uchwyt **6** do wewnątrz.
- Ścisnąć metalowe pręty i wyciągnąć je z małych otworów.

## 7.5 Smażenie we frytkownicy

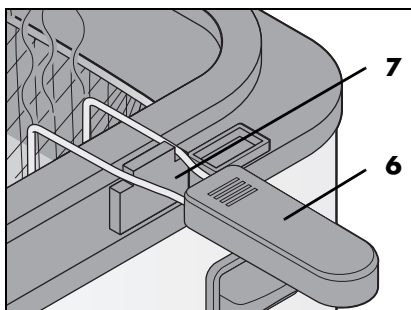


### NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU/POPARZENIA!

- ⊙ Nigdy nie doprowadzać do kontaktu gorącego tłuszczu/oleju do frytowania z wodą.
- ⊙ Kosze **3/4** i produkty spożywcze muszą być suche.
- ⊙ Urządzenie obsługiwać wyłącznie suchymi rękami.
- ⊙ Podczas smażenia gorąca para wydostaje się z otworów w pokrywie **19**. Nie wkładać rąk w wydobywającą się parę.
- ⊙ Nie wkładać żywności do koszy **3/4**, jeśli są one zawieszane nad gorącym olejem. Małe kawałki mogą wpaść do oleju i spowodować jego rozpryskiwanie.
- ⊙ W żadnym wypadku nie poruszać gorącą frytkownicą **9**!

1. Włożyć produkty spożywcze do koszy **3** lub do kosza do smażenia **4**. Kosze do smażenia **3/4** mogą być maksymalnie wypełnione do oznaczenia **MAX 5**.
2. Gdy lampka kontrolna temperatury **READY 16** zapala się, należy nacisnąć przycisk otwierający pokrywkę **14** i otworzyć ją **1**.

- Ostrożnie włożyć kosze **3** lub kosz **4** do oleju. Metalowe pręty uchwytów **6** muszą znajdować się na zaczepach **7**.



- Zamknąć pokrywkę **1**. Musi się mocno zatrzasnąć.
- Obserwować proces smażenia przez wizjer **2**. Proces smażenia we frytkownicy odbywa się bardzo szybko. W miarę możliwości dokładnie przestrzegać zalecanego czasu smażenia.
- Kiedy positek jest już gotowy, nacisnąć przycisk celem otwarcia pokrywki **14** i unieść ją **1**.
- Rys. C:** Wyjąć kosze **3** lub kosz do smażenia **4** z oleju/tłuszczu i zawiesić do odsączenia mocowaniem pod uchwytem **6** na przedniej krawędzi pojemnika na tłuszcz **8**.
- Po odsączeniu tłuszczu positek wyłożyć do miski lub innego naczynia.
- W celu dalszego smażenia należy ew. ustawić inną temperaturę.
- Przed każdym procesem smażenia należy rozgrzać urządzenie aż lampka kontrolna temperatury **READY 16** zapali się ponownie.
- Po zakończeniu smażenia obrócić regulator temperatury **18** na **MIN**.
- Aby wyłączyć urządzenie, przełączyć włącznik/wyłącznik **O/I 24** na tylnej ścianie urządzenia na pozycję **O**. Lampka kontrolna działania **POWER 17** i lampka kontrolna temperatury **READY 16** gaśnie.

- Wyciągnąć wtyczkę sieciową **22** i poczekać do schłodzenia urządzenia.

## 8. Czyszczenie i przechowywanie



### NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

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



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy **9** należy wyjąć wtyczkę sieciową **22** z gniazdka.

### OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

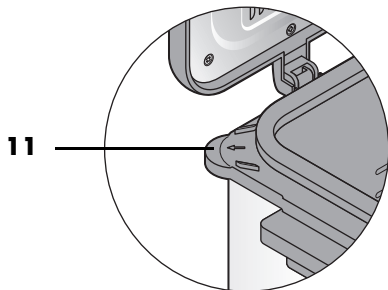
### 8.1 Zdejmowanie pokrywki

- Nacisnąć przycisk otwierania pokrywki **14**.
- Rys. B:** Nacisnąć niewielkim przedmiotem (np. pałeczką) małe przyciski zwalniające **21** w mocowaniach pokrywki **20** z tyłu urządzenia. Jednocześnie wyciągnąć pokrywkę **1** do góry z mocowań **20**.
- Po wyczyszczeniu i całkowitym wysuszeniu pokrywki **1** włożyć ją z powrotem do mocowań pokrywki **20** (patrz „Czyszczenie” na stronie 95) w taki sposób, aby zatrzasnęła się po obu stronach.



## 8.2 Filtrowanie i przechowywanie tłuszczu/oleju do smażenia

- Przed każdym smażeniem sprawdzić jakość tłuszczu/oleju (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 89).
- Jeżeli jego jakość jest jeszcze dobra, przed odłożeniem do przechowania tłuszcz/olej należy przefiltrować: Przełać letni tłuszcz/olej przez sitko wyłożone papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Do wylewania zastosować odpływ tłuszczu **11**.



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

## 8.3 Utylizacja tłuszczu/oleju do smażenia

### **OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!**

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

Tłuszcz/olej złej jakości należy natychmiast zutylizować (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 89).

## 8.4 Czyszczenie

### **Czyszczenie koszy do smażenia i pokrywki**

Kosze do smażenia **3/4** i pokrywkę **1** można myć w zmywarce do naczyń. Jeśli myjemy pokrywkę **1** w zmywarce, jednocześnie zostaje wyczyszczony filtr tłuszczu **13** wbudowany w pokrywkę.

1. Ścisnąć metalowe pręty uchwytu **6** i wyciągając je z małych otworów kosza do smażenia **3/4**. Zdjąć uchwyt (patrz „Montaż uchwytów do koszy do smażenia” na stronie 93).
2. Włożyć pokrywkę **1** i kosze do smażenia **3/4** do zmywarki.

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

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

## Czyszczenie uchwytów do koszy do smażenia

1. Uchwyty **6** umyć pod bieżącą wodą z użyciem łagodnego detergentu.
2. Przed schowaniem lub ponownym użyciem uchwyty **6** muszą całkowicie wyschnąć.

## Czyszczenie pojemnika na tłuszcz i frytkownicy



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Pojemnik na tłuszcz **8** jest trwale połączony z frytkownicą **9** i **nie** można go myć w zmywarce. Frytkownica **9** nie może zostać zanurzona w wodzie i musi być chroniona przed dostępem wody.
1. Użyć papieru kuchennego do usunięcia jak największej ilości tłuszczu/oleju z opróżnionego pojemnika na tłuszcz **8**.
2. Wytrzeć pojemnik na tłuszcz **8** i obudowę frytkownicy **9** wilgotną szmatką i łagodnym detergentem.  
Uważać, aby woda nie przedostała się do obudowy (np. do otworów wentylacyjnych **25** na tylnej ściance).
3. Przetrzeć kilkakrotnie szmatką zwilżoną czystą wodą.
4. Przed schowaniem lub ponownym użyciem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.

## 8.5 Ponowne zastosowanie już używanego tłuszczu

1. W przypadku przechowywania tłuszczu do smażenia poza frytkownicą **9** należy go rozpuścić (tak jak w przypadku świeżego tłuszczu) w garnku, a następnie przelać do frytkownicy.
2. Jeżeli tłuszcz do smażenia przechowywany jest we frytkownicy **9**, należy go powoli i ostrożnie ogrzewać, unikając rozpryskiwania. Pozostawić frytkownicę z tłuszczem przez chwilę w temperaturze pokojowej, aż tłuszcz również rozgrzeje się do tej temperatury.
3. Kilkakrotnie i ostrożnie nakłuć powierzchnię widelcem.
4. Podłączyć wtyczkę sieciową **22** do gniazdka i ustawić regulator temperatury **18** na 130°C.
5. Odczekać aż do całkowitego rozpuszczenia tłuszczu. Dopiero wtedy ustawić regulator temperatury **18** na żądaną temperaturę smażenia.

## 8.6 Przechowywanie



### NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Przed schowaniem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.
- Nawinąć przewód zasilający **22** wokół szpuly do nawijania przewodu **23**.
- Podczas przechowywania stałego tłuszczu do smażenia w pojemniku na tłuszcz **8** zamknąć pokrywkę **1** i umieścić frytkownicę **9** w chłodnym, ciemnym miejscu (patrz „Filtrowanie i przechowywanie tłuszczu/oleju do smażenia” na stronie 95).
- Wszystkie akcesoria należy przechowywać w suchym i niezakurzonym miejscu.

## 9. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.



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



## Opakowanie

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

## 10. Samodzielne przygotowanie świeżych frytek

### Odpowiednie ziemniaki

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

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

---

**WSKAZÓWKA:** Frytki mrożone należy smażyć tylko jeden raz.

---

## 11. Rozwiązywanie problemów

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



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny/ działania
Brak Funkcja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?</li> <li>• Sprawdzić przewód zasilający.</li> </ul>
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przygotowania	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy jednorazowo przygotowywano większą ilość produktu?</li> <li>• Czy tłuszcz nie został rozgrzany do zalecanej temperatury?</li> </ul>
Nieprzyjemny smak smażonej żywności	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy tłuszcz/olej jest stary?</li> <li>• Czy wcześniej smażyło w tym samym tłuszczu potrawę o intensywnym smaku (np. rybę)? Wymienić tłuszcz/olej lub oczyścić go (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 89).</li> </ul>
Silne dymienie i intensywne zapachy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy tłuszcz/olej jest stary, zabrudzony lub czy do tłuszczu/oleju przedostała się wilgoć? Wymienić tłuszcz/olej.</li> </ul>

## 12. Dane techniczne

Model:	SEF3 2000 D3
Napięcie sieciowe:	230 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	2000 W
Wysokość napełnienia pojemnika na tłuszcz:	<b>MIN:</b> 3,3 litra <b>MAX:</b> 4 litra

### Użyte symbole

	Gepüfte Sicherheit ( <b>P</b> otwierdzone <b>B</b> ezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów.
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem folii)
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

## **13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH**

Drogi Kliencie,

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

### **Warunki gwarancyjne**

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

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

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

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

### **Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki**

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

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

### **Zakres gwarancji**

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

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

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

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

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

## Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 322493\_1904** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Postępując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **322493\_1904**.



### Centrum Serwisowe

**PL** Serwis Polska  
Tel.: 22 397 4996  
E-Mail: [hoyer@lidl.pl](mailto:hoyer@lidl.pl)

**IAN: 322493\_1904**



### Dostawca

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
NIEMCY



# Obsah

<b>1. Přehled .....</b>	<b>103</b>
<b>2. Použití k určenému účelu .....</b>	<b>104</b>
<b>3. Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>104</b>
<b>4. Rozsah dodávky .....</b>	<b>108</b>
<b>5. Základy fritování .....</b>	<b>108</b>
<b>6. Uvedení do provozu .....</b>	<b>110</b>
<b>7. Obsluha .....</b>	<b>110</b>
7.1 Umístění .....	110
7.2 Naplnění fritovacím tukem .....	110
7.3 Zahřívání fritovacího oleje/tuku .....	110
7.4 Montáž rukojetí pro fritovací koše .....	111
7.5 Fritování .....	112
<b>8. Čištění a skladování .....</b>	<b>113</b>
8.1 Odebrání víka .....	113
8.2 Filtrování a skladování fritovacího oleje/tuku .....	113
8.3 Likvidace fritovacího tuku/oleje .....	113
8.4 Čištění .....	114
8.5 Opětovné používání již použitého fritovacího tuku .....	114
8.6 Uschování .....	114
<b>9. Likvidace .....</b>	<b>115</b>
<b>10. Udělejte si čerstvé hranolky sami .....</b>	<b>115</b>
<b>11. Řešení problémů .....</b>	<b>116</b>
<b>12. Technické parametry .....</b>	<b>116</b>
<b>13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>117</b>



## 1. Přehled

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 1                 | Víko  |
| 2                 | Průhledové okénko   |
| 3                 | Malé fritovací koše   |
| 4                 | Velký fritovací koš   |
| 5 <b>MAX</b>      | Značka ve fritovacím koši (maximální hladina náplně)        |
| 6                 | Rukojeti pro fritovací koše                                 |
| 7                 | Můstky (pro zavěšení fritovacích košů)                      |
| 8                 | Nádoba na tuk (pevně zabudovaná ve fritéze)                 |
| 9                 | Fritéza   |
| 10                | Rukojeti fritézy  |
| 11                | Žlábek pro vylévání tuku                                    |
| 12 <b>MIN/MAX</b> | Značky v nádobě na tuk (minimální/maximální hladina náplně) |
| 13                | Tukový filtr (pevně zabudován ve víku)                      |

### **Obrázek A: Ovládací prvky**

- |                 |  |
|-----------------|--|
| 14              | Tlačítko pro otevření víka   |
| 15              | Údaje o teplotě pro potraviny  |
| 16 <b>READY</b> | Světelná kontrolka teploty (svítí, když je dosaženo nastavené teploty) |
| 17 <b>POWER</b> | Provozní světelná kontrolka (svítí, když je přístroj zapnutý)          |
| 18              | Regulátor teploty  |

### **Obrázek B: Zadní strana přístroje s otevřeným víkem**

- |               |                                      |
|---------------|--------------------------------------|
| 19            | Otvory ve víku                       |
| 20            | Držáky víka                          |
| 21            | Tlačítka uvolnění pro víko           |
| 22            | Napájecí vedení se síťovou zástrčkou |
| 23            | Navíjení kabelu                      |
| 24 <b>O/I</b> | Vypínač                              |
| 25            | Větrací otvory                       |

## Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vaší nové fritéze.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Uchovejte si tento návod k použití pro pozdější potřebu.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou fritézou.

### Symbyly na přístroji



Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

## 2. Použití k určenému účelu

Fritéza je určena pro tepelnou úpravu potravin v horkém oleji nebo tuku při teplotě do 190 °C.

Přístroj je určen pro domácí použití. Fritéza se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

## 3. Bezpečnostní pokyny

### Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:




**NEBEZPEČÍ!** Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

**VÝSTRAHA!** Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

**POZOR:** Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

**UPOZORNĚNÍ:** Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

## **Pokyny pro bezpečný provoz**

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti ve věku 0 až 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod neustálým dohledem. Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
  - ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
  - ⊙ Čištění a údržbu nesmí provádět děti.
  - ⊙ Přístroj položte ve stabilní poloze s rukojetmi nahoře, abyste zabránili vyliití horké tekutiny.
  - ⊙ Fritéza, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
-  ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje jako např. průhledového okénka, otvorů ve víku, kovového krytu fritézy. Fritovací koše berte pouze za rukojeti.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z otvorů ve víku horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Tento přístroj je určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
    - ... v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
    - ... v hospodářských nemovitostech;
    - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
    - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
  - ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
  - ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
  - ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění a skladování“ na straně 113).



### **NEBEZPEČÍ pro děti**

- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly horkou fritézu nikdy stáhnout dolů (např. za síťový kabel). Opaření horkým tukem znamená ohrožení života!
- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



### **NEBEZPEČÍ pro domácí a uživatelská zvířata i kvůli nim**

- ⊙ Elektrospořiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a uživatelská zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořičů.



### **NEBEZPEČNÍ POŽÁRU**

- ⊙ Nezapínejte fritézu nikdy prázdnou! Naplňte nádobu na tuk před každým zapnutím nejméně po značce **MIN** a nejvýše po značce **MAX**.
- ⊙ Staré nebo znečištěné fritovací tuky a oleje a nevhodné tuky a oleje (jako je margarín, máslo nebo olivový olej) se mohou při zahřátí vznítit. Používejte pouze vhodné oleje a tuky. Dbejte na pečlivé čištění a uskladnění a na včasnou výměnu fritovacího tuku/oleje (viz „Základy fritování“ na straně 108).
- ⊙ Nikdy nemíchejte různé tuky/oleje nebo starý a nový tuk/olej.
- ⊙ Nikdy nehaste vzplanutí tuku nebo oleje vodou, protože to vede k tzv. výbuchu tuku. Uhaste oheň tím, že nasadíte na fritézu víko nebo ji přikryjete hasící nebo vlněnou dekou.
- ⊙ Dohlížejte na fritézu po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.

- ⊙ Nepoužívejte fritézu pod horními skříňkami, v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Nestavějte přístroj bezprostředně pod zásuvku, protože vznikající žár může vést ke škodám na elektroinstalaci.
- ⊙ Dodržujte odstup nejméně 50 cm od ostatních předmětů, aby nemohlo dojít k jejich vzplanutí.
- ⊙ Provozujte fritézu výhradně na pevné, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše, abyste zamezili jejímu převrácení nebo sklouznutí.



### **NEBEZPEČÍ zranění popálením**

- ⊙ **Horký tuk a olej může způsobit těžké popáleniny, protože je mnohem teplejší než vařící voda.**
- ⊙ **Kapání vody do horkého tuku nebo oleje způsobuje explodující výstřiky.**
- ⊙ **Zabraňte kontaktu s horkým tukem/olejem a s jeho výstřiky.**
- ⊙ Za žádných okolností netransportujte fritézu s horkým tukem/olejem ani s ní nepohybuje.
- ⊙ Nikdy nenechte kapat vodu do horkého tuku/oleje.
- ⊙ Fritovací koše a potraviny k fritování musí být při vkládání do tuku/oleje suché. Odstraňte především ze zmrazených potravin povrchový led nebo roztátou vodu.
- ⊙ Obsluhujte fritézu pouze suchýma rukama.
- ⊙ Před použitím se vyvarujte poškození fritovacích košů, rukojetí a víka do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Ujistěte se, že jsou všechny části fritézy absolutně suché, než ji uvedete do provozu. I malé zbytky vody mohou při kontaktu s horkým tukem/olejem vést k explodujícím výstřikům.
- ⊙ Při zahřívání a fritování mějte víko vždy zavřené.

- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z tukového filtru horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje jako např. průhledového okénka, otvorů ve víku, kovového krytu fritovací koše berte pouze za rukojeti.
- ⊙ Nechejte fritézu po fritování alespoň na 1 až 2 hodiny vychladnout, než vyprázdníte nádobu na tuk a přístroj vyčistíte.



### **NEBEZPEČÍ uklouznutí**

- ⊙ Zabraňte vystříknutí oleje/tuku na podlahu. Hrozí nebezpečí uklouznutí!



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti**

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ Nepoužívejte přístroj pod širým nebem a v blízkosti vodou naplněných nádrží, jako např. dřezu.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat v autorizovaném servisu.



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem**

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Prodlužovací kabely musí být dimenzovány minimálně pro 10 ampérů.
- ⊙ Napájecí vedení a popř. prodlužovací kabel položte tak, aby na ně nikdo nemohl stoupnout, o ně zaháknout nebo zakopnout.
- ⊙ Předtím než přístroj připojíte, se ujistěte, že je vypínač nastaven na **0**.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalovanému, snadno přístupnému zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí

odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.

- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje. Použijte navíjení kabelu ze zadní strany přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytažování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ... pokud došlo k poruše, ... pokud je přístroj nebo síťový kabel poškozen, ... pokud přístroj nepoužíváte, ... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouřce.
- ⊙ Nepřipojujte žádný jiný přístroj s vyšším příkonem k zásuvce na stejném elektrickém obvodu. Tak zamezíte přetížení elektrické sítě.
- ⊙ Nezapojte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.

### **VÝSTRAHA před věcnými škodami**

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ K fritování používejte vždy fritovací koš.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V

případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

- ⊙ Během provozu může dojít ke stříkání tuku. Postavte proto přístroj na záruvzdorovou podložku odolnou proti tuku.
- ⊙ Fritovací olej a tuk nevylévejte do výlevky ani do toalety! Jeho zatvrdnutí může způsobit ucpání.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

## 4. Rozsah dodávky

1 fritéza **9** včetně víka **1**

1 velký fritovací koš **4**

2 malé fritovací koše **3**

3 rukojeti pro fritovací koše **6**

1 návod k použití

## 5. Základy fritování

### Příprava potravin

- Všechny potraviny k fritování musí být co možná nejsušší, protože voda v kontaktu s horkým tukem tvoří explozivní směs. Potraviny k fritování osušte, příp. odstraňte led z mražených potravin.
- Zmražené potraviny by měly před fritováním rozmraznout, aby nasály menší množství tuku. Před vložením potraviny do fritézy odstraňte tolik vody a ledu, kolik je jen možné.
- Maso, ryby a zeleninu nakrájejte na malé kousky.
- U obalovaných potravin dbejte na to, aby trojobal na potravině dobře držel. Trojobal, který se z potraviny při fritování uvolní, znečistí tuk.

### Fritovací doba a teplota

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při rozhodování o teplotě a době fritování řídit velmi přesně údaji na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Fritovací koše **3/4** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 5**. Když přidáte více potravin, klesne příliš teplota tuku, fritovací doba se prodlouží a fritovaná potravina nasaje více tuku.
- Akrylamid je pravděpodobně rakovinnotvorný. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se vysokým teplotám (nad 170 °C) a příliš silnému zhnědnutí. Při teplotách nad 175 °C se tvoří podstatně více akrylamidu.

### Které oleje a tuky jsou vhodné?

Existuje široká nabídka tuků. Na fritování ale nejsou všechny tuky a oleje vhodné.

- Pro tuto fritézu doporučujeme používání tekutého fritovacího oleje. Pokud chcete použít pevný fritovací tuk, nechte ho nejprve pomalu rozpustit při nízké teplotě v hrnci a pak ho nalijte do fritézy. Zabráníte tak přehřátí přístroje a stříkání tuku.
- Tuk nebo olej musí snášet vysoké fritovací teploty. Dbejte na to, aby tuk/olej byl vhodný pro teploty nejméně do 200 °C.
- Tuky smí mít jen malý obsah vody. Voda se při zahřívání vypařuje a tuk prská.
- Oleje bohaté na nenasycené kyseliny jsou velmi zdravé v salátech, ale nehodí se pro fritování, protože nemají potřebnou tepelnou stabilitu.
- Máslo, margarín a olivový olej nejsou vhodné.
- Dobře se hodí např. řepkový a slunečnicový olej.
- Nikdy nemíchejte různé druhy tuků nebo olejů!

## **Uchovávání použitého tuku**

- Znečištění tuku fritováním zkracuje jeho trvanlivost. Za účelem skladování proto přelijte tuk po každém fritování přes cedník vyložený papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Světlo a kyslík škodí tuku. Proto by se měl skladovat v pevně uzavřené nádobě, ve tmě, v chladu a v suchu.
- V dobrých podmínkách lze tuk uskladnit na několik týdnů.

## **Fritovací tabulka**

<b>Potravina</b>	<b>Teplota (cca)</b>	<b>Čas (minuty)</b>
Zelenina	130 °C	5–8
Kuřecí stehno	170 °C	15–25
Kuřecí křidélka	170 °C	7–15
Kuřecí prsní řízek	170 °C	8–18
Hranolky (čerstvé)	170 °C	10–15
Hranolky (mražené)	dle údajů výrobce	
Vepřový řízek, obalovaný	170 °C	15–25
Rybí filé (mražené)	190 °C	7–15

## **Filtrování nežádoucí chuti z oleje/tuku**

Některé potraviny, jako např. ryby, ztrácejí fritováním tekutinu. Ta se dostává do oleje/tuku a mění jeho vůni a chuť. Tato chuť se pak předá další potravíně, která se v tomto oleji/tuku frituje.

Jednoduchým trikem můžete cizí příchutě potlačit nebo dokonce zcela odstranit.

1. Ohřejte olej/tuk na teplotu cca 150 °C.
2. Dejte do fritovacího koše 2 tenké krajíčky chleba nebo trochu petržele.
3. Vložte fritovací koš do fritězy a zavřete víko.

4. Počkejte, až už nebude olej/tuk vřít, a potom fritovací koš vyjměte. Olej/tuk by měl mít nyní opět svou původní chuť.

## **Rozpoznání špatného tuku**

- Pokud u tuku zpozorujete jeden z následujících bodů, měli byste tuk zcela vyměnit:
  - ostrý, špatný zápach;
  - špatná chuť fritovaných potravin;
  - hnědé, tvrdé nánosy;
  - tvorba pěny při zahřívání;
  - silná tvorba kouře už při nízkých teplotách.

## **Kam se starým tukem?**

### **VÝSTRAHA před věcnými škodami!**

- ⊙ Fritovací olej a tuk nevylévejte do výlevky ani do toalety! Jeho zatvrdnutí může způsobit ucpání.

- Tuk a olej lze v normálním domácím množství likvidovat spolu s domácím odpadem.
- Nelijte tuk/olej přímo do popelnice, ale naplňte ho zpět do originálního balení nebo do plastového sáčku.
- Tuk/olej můžete také odevzdat na příslušném sběrném místě.

## 6. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění a skladování“ na straně 113).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou podložku. Kromě toho musí být podložka žáruvzdorná a nesmí být poškozena vřelými kapkami tuku.

**UPOZORNĚNÍ:** Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topné složce a není to chyba výrobku. Postarejte se o dostatečné větrání.

## 7. Obsluha

### 7.1 Umístění



#### **NEBEZPEČÍ POŽÁRU / NEBEZPEČÍ popálení!**

- ⊙ Zapojte síťovou zástrčku **22** do zásuvky teprve tehdy, když je nádoba na tuk **8** naplněna nejméně po značku **MIN 12** olejem nebo rozpuštěným tukem.
- ⊙ Když přístroj používáte, musí být všechny části fritézy suché.
- ⊙ Postavte fritézu na pevnou, rovnou, neklouzavou, suchou a nehořlavou pracovní plochu.
- ⊙ Nepoužívejte fritézu pod horními skříňkami, v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Nestavějte přístroj bezprostředně pod zásuvku.
- ⊙ Dodržujte nejméně 50 cm odstup ze všech stran.

### 7.2 Naplnění fritovacím tukem



#### **NEBEZPEČÍ POŽÁRU / NEBEZPEČÍ popálení!**

- ⊙ V tekutém stavu musí být hladina fritovacího tuku/oleje mezi značkami **MIN** a **MAX 12** na vnitřní straně nádoby na tuk **8**.
- ⊙ Používejte pouze vhodné fritovací oleje nebo tuky (viz „Základy fritování“ na straně 108).

1. Potřebujete cca 3,3 (**MIN**) až 4 (**MAX**) litry fritovacího oleje nebo cca 3,0 (**MIN**) až 3,5 (**MAX**) kg pevného fritovacího tuku.
2. Pevný fritovací tuk vložte nejprve do hrnce a nechte ho při nízké teplotě rozpustit. Teprve pak ho opatrně nalijte do nádoby na tuk **8** ve fritéze **9**.

### 7.3 Zahřívání fritovacího oleje/tuku



#### **NEBEZPEČÍ popálení!**





- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. průhledové okénko **2**.
1. Zavřete víko **1**. Musí pevně zapadnout.
  2. Síťovou zástrčku **22** zasuněte do dobře přístupné zásuvky, jejíž napětí odpovídá údajům na typovém štítku.
  3. Nastavte v případě potřeby regulátor teploty **18** na **MIN**.
  4. Zapněte přístroj nastavením vypínače **O/I 24** na zadní straně přístroje do polohy **I**. Provozní světelná kontrolka **POWER 17** a světelná kontrolka teploty **READY 16** svítí.



5. Nastavte regulátor teploty **18** na požadovanou teplotu.
- Na obalech potravin najdete doporučenou teplotu a dobu fritování.
  - Světelná kontrolka teploty **READY 16** zhasne, když se přístroj rozehřeje.
  - Když je dosaženo požadované teploty, svítí opět světelná kontrolka teploty **READY 16**.

**UPOZORNĚNÍ:** Doporučujeme zahřívát fritovací olej/tuk cca 10 až 15 minut, aby bylo dosaženo rovnoměrného prohřátí.

Údaje o teplotě získáte na obalech potravin, ve fritovací tabulce (viz „Fritovací tabulka“ na straně 109) nebo v údajích o teplotě **15** na přístroji.

Symbol na přístroji / teplota	Potravina
 130°C ▲	Krevety
 150°C ■	Kuře
 170°C ▼	Hranolky (čerstvé)
 190°C ▼	Ryby

**UPOZORNĚNÍ:** Údaje o teplotách jsou orientační. Teplota se může lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.

## 7.4 Montáž rukojetí pro fritovací koše

Dodané rukojeti **6** lze používat s velkým fritovacím košem **4** i s malými fritovacími koši **3**.

- Pro oba malé fritovací koše **3** potřebujete jednu rukojeť **6**.
  - Pro velký fritovací koš **4** potřebujete dvě rukojeti **6**.
1. **Obrázek D:** Stlačte kovové části na rukojeti **6** k sobě.
  2. **Obrázek E:** Nasadte konce kovových částí do malých oček na vnitřní straně fritovacího koše **3/4** a nechte kovové části vrátit se opět od sebe.
  3. **Obrázek F:** Vyklopte rukojeť **6** směrem ven až na doraz.

**UPOZORNĚNÍ:** Nasadte fritovací koše **3/4** do fritézy **9** teprve, když chcete dát potraviny ke fritování do horkého tuku.

## Odebrání rukojetí



### NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Nechte fritovací koše **3/4** a kovové části rukojetí **6** vychladnout, předtím než je odeberete z fritovacích košů.

Pro odebrání rukojetí **6** postupujte opačně:

- Rukojeť **6** překlopte směrem dovnitř.
- Kovové části stlačte k sobě a vytáhněte je z malých oček.

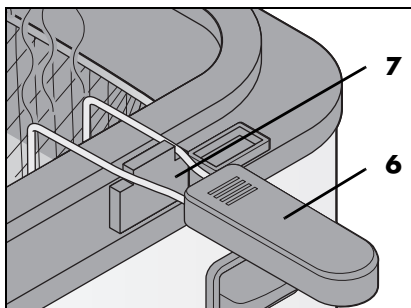
## 7.5 Fritování



### NEBEZPEČÍ POŽÁRU / NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Nikdy nenechtejte kapat vodu do horkého fritovacího tuku/oleje.
- ⊙ Fritovací koše **3/4** a fritované potraviny musí být suché.
- ⊙ Obsluhujte přístroj pouze suchýma rukama.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z otvorů ve víku **19** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Nevkládejte potraviny k fritování do fritovacích košů **3/4**, pokud koše visí nad horkým olejem. Drošky mohou spadnout do oleje a ten může vystříknout.
- ⊙ Za žádných okolností nepohybujte fritézou **9**, dokud je ještě horká!

1. Naplňte potraviny k fritování do fritovacích košů **3** nebo do fritovacího koše **4**. Fritovací koše **3/4** smíte naplnit maximálně po značku **MAX 5**.
2. Světelná kontrolka teploty **READY 16** svítí, zmáčkněte tlačítko pro otevření víka **14** a otevřete víko **1**.
3. Ponořte nyní fritovací koše **3** nebo fritovací koš **4** opatrně do oleje. Přitom musí kovové části rukojetí **6** ležet na můstcích **7**.



4. Zavřete víko **1**. Musí pevně zapadnout.
5. Pozorujte průběh fritování přes průhledové okénko **2**. Při fritování se potraviny

upravují velmi rychle. Dodržujte pokud možno přesně doporučené fritovací časy.

6. Když je fritovaná potravina hotová, zmáčkněte tlačítko pro otevření víka **14** a otevřete víko **1**.
7. **Obrázek C:** Vyjměte fritovací koše **3** a fritovací koš **4** z oleje/tuku a pověste ho pro okapání pomocí držáku pod rukojetí **6** na přední okraj nádoby na tuk **8**.
8. Když tuk okape, dejte potraviny do misky nebo jiné nádoby.
9. Pro další fritovací cykly nastavte v případě potřeby jinou teplotu.
10. Před každým fritovacím cyklem nechte přístroj zahřát, dokud světelná kontrolka teploty **READY 16** opět nesvítí.
11. Po ukončení fritování otočte regulátor teploty **18** na **MIN**.
12. Vypněte přístroj nastavením vypínače **O/I 24** na zadní straně přístroje do polohy **O**. Provozní světelná kontrolka **POWER 17** a světelná kontrolka teploty **READY 16** zhasnou.
13. Vytáhněte síťovou zástrčku **22** a nechte přístroj vychladnout.

## 8. Čištění a skladování



### NEBEZPEČÍ popálení!

- ☉ Nechejte fritézu **9** cca 2 hodiny chladnout, než s ní pohnete, než ji vyprázdníte nebo vyčistíte.



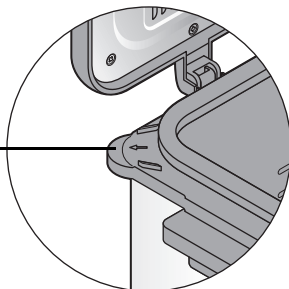
### NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ☉ Než budete fritézu **9** čistit, vytáhněte síťovou zástrčku **22** ze zásuvky.

### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ☉ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

- Pro vylití použijte žlábek pro vylévání **11**.



- Pro uskladnění můžete fritovací olej naplnit nejlépe do originální lahve, pevně uzavřít a uložit na tmavé a chladné místo.
- Fritovací tuk můžete dát zpět do vyčištěných nádob na tuk nebo ho nechat ztuhnout v uzavřené fritéze, kterou uložíte pokud možno na tmavé a chladné místo.

### 8.1 Odebrání víka

1. Zmáčkněte tlačítko pro otevření víka **14**.
2. **Obrázek B:** Stlačte úzkým předmětem (z. B. např. jídelními hůlkami) malá tlačítka uvolnění **21** v držácích víka **20** na zadní straně přístroje. Vytáhněte víko **1** současně nahoru z držáků víka **20**.
3. Po vyčištění a úplném vyschnutí víka **1** (viz „Čištění“ na straně 114), ho opět nasadte do držáků víka **20**, aby na obou stranách zapadlo.

### 8.2 Filtrování a skladování fritovacího oleje/tuku

- Zkontrolujte po každém fritování kvalitu fritovacího tuku/oleje (viz „Základy fritování“ na straně 108).
- Pokud je kvalita ještě dobrá, tuk/olej před uskladněním přefiltrujte: Přelijte vlažný tuk/olej přes cedník, vyložený papírovou kuchyňskou utěrkou.

### 8.3 Likvidace fritovacího tuku/oleje

#### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ☉ Fritovací olej a tuk nevylévejte do výlevky ani do toalety! Jeho zatvrdnutí může způsobit ucpaní.

Tuk/olej se zhoršenou kvalitou se musí ihned zlikvidovat (viz „Základy fritování“ na straně 108).

## 8.4 Čištění

### Čištění fritovacích košů a víka

Fritovací koše **3/4** a víko **1** lze mýt v myčce na nádobí. Když myjete víko **1** v myčce na nádobí, současně umýváte tukový filtr **13** pevně zabudovaný ve víku.

1. Stlačte kovové části rukojeti **6** k sobě a vytáhněte je z oček na fritovacích koších **3/4**. Sejměte rukojeť (viz „Montáž rukojeti pro fritovací koše“ na straně 111).
2. Vložte víko **1** a fritovací koše **3/4** do myčky na nádobí.

---

**UPOZORNĚNÍ:** Tyto části můžete také umýt v ruce teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.

---

3. Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

### Čištění rukojetí pro fritovací koše

1. Rukojeti **6** umyjte pod tekoucí vodou s čisticím prostředkem.
2. Rukojeti **6** nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

### Čištění nádoby na tuk a fritézy



#### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!**

- ⊙ Nádoba na tuk **8** je pevně zabudovaná ve fritéze **9** a **nesmí** se mýt v myčce na nádobí. Fritézu **9** nesmíte ponořit do vody a před vodou ji musíte chránit.

1. Použijte kuchyňskou utěrku, aby se z vyprázdněné nádoby na tuk **8** odstranilo co nejvíce tuku/oleje.
2. Ořete nádobu na tuk **8** a kryt fritézy **9** lehce navlhčeným hadříkem s jemným čisticím prostředkem. Dbejte na to, aby

se do krytu (např. do větracích otvorů **25** na zadní straně) nedostala voda.

3. Uřete nakonec několikrát vlhkým hadříkem s čistou vodou.
4. Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

## 8.5 Opětné používání již použitého fritovacího tuku

1. Pokud jste fritovací tuk uskladnili mimo fritézu **9**, rozpustěte ho (jako u čerstvého tuku) v hrnci, než ho naplníte do fritézy.
2. Pokud jste uskladnili fritovací tuk ve fritéze **9**, musíte ho zahřívát pomalu a opatrně, abyste předešli jeho střikání. Nechejte fritézu s tukem stát chvíli v pokojové teplotě, dokud nemá tuk pokojovou teplotu.
3. Propíchněte povrch opatrně několikrát vidličkou.
4. Zasuňte zástrčku **22** do zásuvky a nastavte regulátor teploty **18** na 130 °C.
5. Počkejte, dokud se tuk zcela neroztopí. Teprve potom nastavte regulátorem teploty **18** fritovací teplotu.

## 8.6 Uchování



#### **NEBEZPEČÍ pro děti!**

- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

- Nechejte všechny části úplně uschnout předtím, než je sklidíte.
- Napájecí vedení **22** naviňte okolo navíjení kabelu **23**.
- Pokud uchováváte pevný fritovací tuk v nádobě na tuk **8**, zavřete víko **1** a postavte fritézu **9** na chladné, tmavé místo (viz „Filtrování a skladování fritovacího oleje/tuku“ na straně 113).
- Všechny díly příslušenství uchovávejte na suchém, bezprašném místě.

## 9. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



### Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

## 10. Udělejte si čerstvé hranolky sami

### Takto by měly vypadat brambory

- Brambory by měly mít pevnou slupku a ještě by neměly klíčit.
  - Používejte brambory varného typu B nebo C.
  - Brambory by neměly být příliš malé a měly by mít přibližně stejnou velikost. To usnadňuje zpracování.
1. Olupejte brambory.
  2. Dle libosti nakrájejte brambory na hranolky nebo plátky.
  3. Před fritováním položte brambory asi na hodinu do vody.
  4. Usušte brambory např. kuchyňskou utěrkou.
  5. První fritovací cyklus: Fritujte brambory cca 10–14 minut při cca 150 °C.
  6. **Obrázek C:** Vyjměte fritovací koše **3** a fritovací koš **4** z oleje/tuku a pověste ho pro okapaní pomocí držáku pod rukojetí **6** na přední okraj nádoby na tuk **8**.
  7. Ohřejte olej/tuk na teplotu cca 170 °C.
  8. Druhý fritovací cyklus: Fritujte brambory nyní znovu 3–4 minuty při cca 170 °C.
  9. Ukončete fritování při dosažení požadovaného stupně zhnědnutí.

---

**UPOZORNĚNÍ:** Mražené hranolky se fritují pouze jednou.

---

## 11. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!**

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez Funkce	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?</li><li>• Zkontrolujte připojení.</li></ul>
Fritovaná potravina není po doporučené době ještě hotová	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fritujete větší množství najednou?</li><li>• Nebyl tuk předehřátý na doporučenou teplotu?</li></ul>
Špatná chuť fritované potraviny	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je tuk/olej starý?</li><li>• Fritovali jste předtím potraviny se silnou chutí v tom samém tuku (např. ryby)? Vyměňte tuk/olej a vyčistěte ho (viz „Základy fritování“ na straně 108).</li></ul>
Silná tvorba dýmu nebo zápachu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je tuk/olej starý, znečištěný nebo se do něho dostala vlhkost? Vyměňte tuk/olej.</li></ul>

## 12. Technické parametry

Model:	SEF3 2000 D3
Síťové napětí:	230 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	2000 W
Hladina náplně nádoby na tuk:	<b>MIN:</b> 3,3 litry <b>MAX:</b> 4 litry

### Použité symboly

	Testovaná <b>Bezpečnost</b> . Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály: lepenka (kromě vlnité lepenky)
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

## 13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

### Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovete si prosím dobře originál účtenky. Tento doklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

### Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

**Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterií, osvětlení nebo skleněných dílů.**

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásazích, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

### Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 322493\_1904** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **322493\_1904** otevřít váš návod k použití.



### **Servisní střediska**

**CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

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

**IAN: 322493\_1904**



### **Dodavatel**

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

NĚMECKO





# Obsah

<b>1. Prehľad .....</b>	<b>121</b>
<b>2. Účel použitia.....</b>	<b>122</b>
<b>3. Bezpečnostné pokyny .....</b>	<b>122</b>
<b>4. Rozsah dodávky.....</b>	<b>126</b>
<b>5. Základy fritovania v kocke.....</b>	<b>126</b>
<b>6. Uvedenie do prevádzky.....</b>	<b>128</b>
<b>7. Obsluha .....</b>	<b>128</b>
7.1 Inštalácia .....	128
7.2 Naplnenie fritovacím tukom .....	128
7.3 Zohrievanie fritovacieho oleja/tuku .....	129
7.4 Montáž rúčok na fritovacie koše .....	130
7.5 Fritovanie.....	130
<b>8. Čistenie a skladovanie .....</b>	<b>131</b>
8.1 Odobratie veka .....	131
8.2 Filtrovanie a skladovanie fritovacieho tuku/oleja .....	132
8.3 Likvidácia fritovacieho tuku/oleja.....	132
8.4 Čistenie .....	132
8.5 Ďalšie použitie použitého fritovacieho tuku.....	133
8.6 Uskladnenie .....	133
<b>9. Likvidácia .....</b>	<b>133</b>
<b>10. Vyrobté si čerstvé hranolky .....</b>	<b>134</b>
<b>11. Riešenie problémov .....</b>	<b>134</b>
<b>12. Technické údaje .....</b>	<b>135</b>
<b>13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....</b>	<b>135</b>

## **1. Prehľad**

- |                   |  |
|-------------------|--|
| <b>1</b>          | Veko   |
| <b>2</b>          | Priehľadné okienko   |
| <b>3</b>          | Malé fritovacie koše   |
| <b>4</b>          | Veľký fritovací kôš  |
| <b>5 MAX</b>      | Značka vo fritovacom koši (maximálna výška naplnenia)        |
| <b>6</b>          | Rúčky na fritovacie koše                                     |
| <b>7</b>          | Výstupky (na zavesenie fritovacích košov)                    |
| <b>8</b>          | Nádoba na tuk (pevne integrovaná vo fritéze)                 |
| <b>9</b>          | Fritéza  |
| <b>10</b>         | Rukoväte fritézy   |
| <b>11</b>         | Žliabok na vylievanie tuku                                   |
| <b>12 MIN/MAX</b> | Značky v nádobe na tuk (minimálna/maximálna výška naplnenia) |
| <b>13</b>         | Tukový filter (pevne integrovaný vo veku)                    |

### **Obrázok A: Ovládacie prvky**

- |                 |   |
|-----------------|---|
| <b>14</b>       | Tlačidlo na otváranie veka                                    |
| <b>15</b>       | Údaje o teplote pre potraviny                                 |
| <b>16 READY</b> | Kontrolka teploty (svieti, keď sa dosiahne nastavená teplota) |
| <b>17 POWER</b> | Prevádzková kontrolka (svieti, keď je prístroj zapnutý)       |
| <b>18</b>       | Regulátor teploty   |

### **Obrázok B: Zadná strana prístroja s otvoreným vekom**

- |               |                                |
|---------------|--------------------------------|
| <b>19</b>     | Otvory vo veku                 |
| <b>20</b>     | Držiaky veka                   |
| <b>21</b>     | Odblokovacie tlačidlá pre veko |
| <b>22</b>     | Pripojovací kábel so zástrčkou |
| <b>23</b>     | Navinutie kábla                |
| <b>24 O/I</b> | Zapínač/vypínač                |
| <b>25</b>     | Vetracia štrbina               |

# Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej fritéze.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonnov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na použitie si uschovajte, ak by ste neskôr potrebovali ďalšie informácie.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vašou novou fritézou!

## Symbyly na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotýkaním sa horúcich povrchov.



Symbol uvádza, že takto označené materiály a potraviny sa nemenia v chuti ani vo vône.

## 2. Účel použitia

Fritéza je určená na smaženie potravín v horúcom oleji alebo tuku pri maximálnej teplote 190 °C.

Fritéza je koncipovaná na domáce používanie. Fritéza sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

## 3. Bezpečnostné pokyny

### Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:




**NEBEZPEČENSTVO!** Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

**VÝSTRAHA!** Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

**POZOR:** Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

**UPOZORNENIE:** Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

## **Pokyny pre bezpečnú prevádzku**

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov. Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov len pod stálym dohľadom. Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti prístroja a pripojovacieho kábla.
- ⊙ Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti.
- ⊙ Prístroj položte do stabilnej polohy, čím zabránite vyliatiu horúcej tekutiny.
- ⊙ Fritéza, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
-  ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, napr. priehľadného okienka, otvorov vo veku, kovového telesa fritézy. Fritovacie koše uchopujte len za rúčky.
- ⊙ Počas fritovania uniká z otvorov vo veku horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
  - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
  - ... na poľnohospodárskych farmách;
  - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
  - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 131).



### **NEBEZPEČENSTVO pre deti**

- ⊙ Zabezpečte, aby deti nikdy nemohli fritézu stiahnuť dolu (napr. za zástrčkový kábel). Pri popálení horúcim tukom hrozí nebezpečenstvo smrti!
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



### **NEBEZPEČENSTVO pre domáce a úžitkové zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené**

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte prbližii sa k elektrickým prístrojom.



### **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU**

- ⊙ Fritézu nikdy neprevádzkujte prázdnu! Nádobu na tuk naplňte pred každým zapnutím aspoň po značku **MIN** a najviac po značku **MAX**.
- ⊙ Staré alebo znečistené tuky a oleje ako aj nevhodné tuky a oleje (napr. margarín, maslo alebo olivový olej) môžu pri zohrievaní vzbĺknúť. Preto používajte len vhodné oleje a tuky. Dbajte na starostlivé čistenie a skladovanie a zároveň na dostatočné vymieňanie fritovacieho tuku/oleja (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 126).
- ⊙ Nikdy nemiešajte rôzne tuky/oleje ani starý a nový tuk/olej.
- ⊙ Horiaci tuk alebo olej nikdy nehaste vodou, pretože to spôsobí takzvaný výbuch tuku. Požiar uhasíte tak, že na fritézu položíte veko alebo ho uhasíte hasiacou či vlnenou dekou.
- ⊙ Počas prevádzky majte fritézu vždy pod dohľadom. Takto si problém môžete

hneď všimnúť vďaka nezvyčajnému zápachu alebo zvuku.

- ⊙ Fritézu nikdy nepoužívajte pod hornými skrinkami ani v blízkosti závesov, záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Prístroj nikdy neumiestňujte bezprostredne k zásuvke, keďže vzniknuté teplo môže poškodiť elektrickú inštaláciu.
- ⊙ Od ostatných predmetov dodržujte minimálnu vzdialenosť aspoň 50 cm, aby sa nemohli zapáliť.
- ⊙ Fritézu prevádzkujte výhradne na pevnej, rovnej, nešmyklavej, suchej a nehorľavej podložke, čím zabránite, aby sa prevrhla alebo skĺzla.



### **NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku popálenia**

- ⊙ **Horúci tuk a olej spôsobujú škaredé popáleniny, keďže sú omnoho horúcejšie ako vriaca voda.**
- ⊙ **Ak sa do horúceho tuku alebo oleja dostane voda, spôsobí to prskanie podobné výbuchom.**
- ⊙ **Zabráňte akémukoľvek kontaktu s horúcim tukom/olejom alebo s ich prskaním.**
- ⊙ Fritézou s horúcim tukom/olejom nehýbte ani ju takto neprepravujte.
- ⊙ Do horúceho tuku/oleja vám nikdy nesmie kvapnúť voda.
- ⊙ Keď fritovacie koše a fritované potraviny vkladáte do horúceho tuku/oleja, musia byť suché. Predovšetkým z hlboko zmrazených potravín odstráňte prílnutý ľad a vodu.
- ⊙ Fritézu obsluhujte len so suchými rukami.
- ⊙ Fritovacie koše, rúčky ani veko pred použitím neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.
- ⊙ Pred tým, než začnete fritézu používať, ubezpečte sa, že všetky jej časti sú úplne suché. Aj malé zvyšky vody môžu v

kombinácii so zohriatym tukom/olejom viesť k prskaniu podobným výbuchom.

- ⊙ Počas zohrievania a fritovania musí byť veko zatvorené.
- ⊙ Počas fritovania uniká z filtra tuku horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. priehľadného okienka, otvorov vo veku, kovového telesa fritézy. Fritovacie koše uchopujte len za ruky.
- ⊙ Pred tým, ako vyprázdните nádobu na tuk a fritézu pôjdete čistiť, nechajte ju po fritovaní minimálne 1 až 2 hodiny vychladnúť.



### **NEBEZPEČENSTVO pokĺznutia**

- ⊙ Zabráňte prskaniu oleja/tuku na podlahu. Hrozí nebezpečenstvo pokĺznutia.



### **NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti**

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Nepoužívajte prístroj vonku a v blízkosti nádob naplnených vodou, ako napr. drez.
- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.



### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom**

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Predlžovacie káble musia byť dimenzované minimálne na 10 Ampérov.
- ⊙ Pripojovací kábel a prípadný predlžovací kábel uložte tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa alebo oň zakopnúť.

- ⊙ Pred pripojením prístroja sa uistite, že sa regulátor termostatu nachádza na značke **0**.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja. Použite navinutie kábla na zadnej strane prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nazacvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
  - ... v prípade poruchy,
  - ... keď je poškodený prístroj alebo zástrčka,
  - ... ak prístroj nepoužívate,
  - ... pred čistením a
  - ... počas búrky.
- ⊙ Do zásuvky rovnakého elektrického okruhu nepripájajte žiadny ďalší prístroj s vysokým príkonom. Tým predídete preťaženiu elektrickej siete.
- ⊙ Prístroj zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.

## **VÝSTRAHA pred vecnými škodami**

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Na fritovanie vždy používajte fritovací kôš.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Počas prevádzky môže dôjsť k vystreknutiu tuku. Prístroj preto umiestnite na teplovzdornú podložku odolnú voči tukom.
- ⊙ Fritovací olej a tuk nevyliievajte do toalety ani do výlevky! Stuhnutím by mohli dôjsť k ich upchaniu.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

## **4. Rozsah dodávky**

- 1 fritéza **9** vrátane veka **1**
- 1 veľký fritovací kôš **4**
- 2 malé fritovacie koše **3**
- 3 rúčky na fritovacie koše **6**
- 1 návod na obsluhu

## **5. Základy fritovania v kocke**

### **Príprava potravín**

- Všetky potraviny musia byť pred fritovaním čo možno najviac osušené, keďže voda pri dopade do horúceho tuku spôsobuje prskanie podobné výbuchom. Fritované potraviny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstráňte ľad.
- Hlboko zmrazené potraviny by mali byť pred fritovaním rozmrazené, aby sa do nich vsiaklo menej tuku. Kým vložíte potraviny do fritézy, odstráňte toľko vody a ľadu, koľko len bude možné.
- Mäso, ryby a zelenina by sa mali nakrájať na malé kúsky.
- Pri obalovaných potravinách dbajte na to, aby strúhanka čo najviac priliehala na potravinu. Strúhanka, ktorá sa pri fritovaní uvoľní, znečistí tuk.

### **Čas a teplota fritovania**

- Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste mali veľmi presne dodržiavať teplotu a čas fritovania uvedené na obale.
- Na jedenkrát fritujte len menšie množstvo potravín.
- Fritovacie koše **3/4** sa nesmú naplniť viac ako po značku **MAX 5**. Keď pridáte fritovací tuk, teplota tuku silno klesne, fritovanie trvá dlhšie a fritovaná potravina nasaje viac tuku.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Pre čo najnižšie vytváranie akrylamidu sa vyvarujte vysokých teplôt (nad 170 °C) a pripálenia potravín. Pri teplotách vyšších ako 175 °C sa tvorí výrazne viac akrylamidu.



## Aké oleje a tuky sú vhodné?

Na trhu existuje veľký výber tukov. Na fritovanie sa ale všetky tuky a oleje nehodia.

- Pre túto fritézu odporúčame používanie tekutého fritovacieho oleja. Ak chcete použiť tuhý fritovací tuk, nechajte ho najprv roztopiť v hrnci pri miernej teplote a až potom ho premiestnite do fritézy. Takto predídete prehriatiu prístroja a prskaniu tuku.
- Tuky a oleje musia pri fritovaní znášať vysoké teploty. Berte do úvahy, že tuk/olej sa zohreje minimálne na 200 °C.
- Tuky môžu obsahovať len minimálne množstvo vody. Voda sa pri zohriatí vyparuje a tuk prská.
- Oleje bohaté na viacnásobné nenasýtené mastné kyseliny sú síce veľmi zdravé pri príprave šalátov, ale na fritovanie sú nevhodné, keďže nie sú tepelne stabilné.
- Maslo, margarín a olivový olej nie sú vhodné.
- Veľmi vhodný je napríklad repkový olej a slnečnicový olej.
- Jednotlivé druhy tukov a olejov nikdy nemiešajte!

## Skladovanie použitého tuku

- Znečistenie tuku počas fritovania skracuje jeho trvanlivosť. Po každom fritovaní preto tuk pred skladovaním prelejte cez sitko vystlané papierovými utierkami, čím odstránite hrubé nečistoty.
- Svetlo a kyslík tuku škodia. Preto by ste ho mali skladovať v uzavretej nádobe na tmavom, chladnom a suchom mieste.
- Za týchto podmienok je možné tuk skladovať niekoľko týždňov.

## Tabuľka fritovania

Potraviny	Tepl. (cca)	Čas (minúty)
Zelenina	130 °C	5 – 8
Kuracie stehná	170 °C	15 – 25
Kuracie krídelká	170 °C	7 – 15
Rezne z kuracích prs	170 °C	8 – 18
Hranolčky (čerstvé)	170 °C	10 – 15
Hranolčky (hlboko zmrazené)	podľa údajov výrobcu	
Bravčový rezeň, obalovaný	170 °C	15 – 25
Rybia fileta (hlboko zmrazená)	190 °C	7 – 15

## Takto z tuku/oleja odfiltrujete pachť

Niektoré potraviny, napr. ryby, pri fritovaní strácajú svoje tekutiny. Tieto sa potom dostávajú do oleja/tuku a menia jeho zápach a chuť. Táto chuť sa následne dostáva do ďalšej potraviny, ktorá sa v tomto tuku/oleji frituje.

Vďaka jednoduchému triku môžete pachť eliminovať alebo aj úplne odstrániť.

1. Olej/tuk zohrejte na cca 150 °C.
2. Do fritovacieho koša vložte dva tenké krajce chleba alebo trochu petržlenovej vňate.
3. Fritovací kôš vložte do fritézy a zatvorte veko.
4. Počakajte, kým olej/tuk prestane vriť, a fritovací kôš vyberte. Olej/tuk by mal teraz mať svoju vlastnú chuť.

## Rozpoznanie nesprávneho tuku

- Keď na tuku spozorujete jednu z vlastností uvedených v nasledujúcich bodoch, mali by ste ho všetok vymeniť:
  - ostrý nepríjemný zápach;
  - nepríjemná chuť fritovaných potravín;
  - hnedé, pevné nánosy;
  - vytváranie peny pri zohriatí;
  - silný dym už pri nízkych teplotách.

## Kam so starým tukom?

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Fritovací olej a tuk nevylievajte do toalety ani do výlevky! Stuhnutím by mohli dôjsť k ich upchaniu.
- V bežných množstvách je možné tuk a olej vyhodiť do komunálneho odpadu.
- Tuk/olej nehádzte priamo do kontajnera, ale naplňte ním originálne balenie alebo plastové vrečko.
- Tuk/olej môžete odovzdať aj v zberni na staré tuky.

## 6. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 131).
- Prístroj postavte na suchú, rovnú a nekľavú podložku. Podložka okrem toho musí byť teplovzdorná a nesmie sa poškodiť pri odstreknutí horúceho obsahu.

**UPOZORNENIE:** Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku a nie je to chyba výrobku. Zabezpečte dostatočné vetranie.

## 7. Obsluha

### 7.1 Inštalácia



#### NEBEZPEČENSTVO POŽIARU/ NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Pripojovací kábel so zástrčkou **22** zasuníte do zásuvky až vtedy, keď je nádoba na tuk **8** naplnená olejom alebo rozpusteným tukom aspoň po značku **MIN 12**.
- ⊙ Keď idete prístroj používať, musia byť všetky časti fritézy úplne suché.
- ⊙ Fritézu postavte na pevnú, nešmyklavú, rovnú, suchú a nehorľavú podložku.
- ⊙ Fritézu nikdy nepoužívajte pod hornými skrinkami ani v blízkosti závesov, záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Prístroj nepokladajte bezprostredne pod zásuvku.
- ⊙ Dodržujte minimálnu vzdialenosť 50 cm.

### 7.2 Napĺňanie fritovacím tukom



#### NEBEZPEČENSTVO POŽIARU/ NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ V tekutom stave sa musí hladina fritovacieho tuku/oleja nachádzať medzi značkami **MIN** a **MAX 12** umiestnenými na vnútornej strane nádoby na tuk **8**.
  - ⊙ Používajte len vhodné fritovacie oleje alebo tuky (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 126).
1. Potrebujete cca 3,3 (**MIN**) až 4 (**MAX**) litrov fritovacieho oleja alebo cca 3,0 (**MIN**) až 3,5 (**MAX**) kg pevného fritovacieho tuku.
  2. Tvrdý fritovací tuk nechajte najprv pomaly roztopiť v hrnci na nízkom plameni. Až potom ním opatrne naplňte nádobu na tuk **8** vo fritéze **9**.

## 7.3 Zohrievanie fritovacieho oleja/tuku







### NEBEZPEČENSTVO popálenia!

⊙ Horúcich častí prístroja, napr. priehľadného okienka **2**, sa nedotýkajte.

1. Zatvorte veko **1**. Musí pevne zapadnúť.
2. Pripojovací kábel so zástrčkou **22** zasúchajte dobre do zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá je dobre prístupná a ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku.
3. Nastavte regulátor teploty **18** na **MIN**.
4. Zapínač/vypínač **O/I 24** na zadnej strane prístroja prepnete na **I**, aby ste zapli prístroj. Svietia prevádzková kontrola **POWER 17** a kontrolka teploty **READY 16**.
5. Regulátorom teploty **18** nastavte požadovanú teplotu.
  - Na obale potravín nájdete odporúčaný čas aj teplotu fritovania.
  - Kontrolka teploty **READY 16** zhasne, keď sa prístroj zahrieva.
  - Keď sa dosiahne nastavená teplota, kontrolka teploty **READY 16** znovu svieti.

**UPOZORNENIE:** Odporúčame fritovací tuk/olej zohrievať cca. 10 až 15 minút, aby bolo zaručené jeho rovnomerné prehriatie.

Údaje o teplote nájdete na obale potravín, v tabuľke fritovania (pozri „Tabuľka fritovania“ na strane 127) alebo pri údajoch o teplote **15** na prístroji.

Symbol na prístroji/teplota	Potraviny
	Krevety
	Hydina
	Hranolčky (čerstvé)
	Ryba

**UPOZORNENIE:** Údaje o teplote sú orientačné. V závislosti od druhu, veľkosti a množstva potravín a ich chuti sa môže teplota líšiť.

## 7.4 Montáž rúčok na fritovacie koše

Dodané rúčky **6** sa dajú používať tak s veľkým fritovacím košom **4**, ako aj s malými fritovacími košmi **3**.

- Na obidva malé fritovacie koše **3** potrebujete po jednej rúčke **6**.
  - Na veľký fritovací kôš **4** potrebujete dve rúčky **6**.
1. **Obrázok D:** Stlačte kovové držadlá na rúčke **6**.
  2. **Obrázok E:** Nasadte konce kovových držadiel do malých ôk na vnútornej strane fritovacieho koša **3/4** a uvoľnite kovové držadlá.
  3. **Obrázok F:** Rúčku **6** fritovacieho koša vyklopte smerom von, kým nezapadne.

**UPOZORNENIE:** Fritovacie koše **3/4** vložte do fritézy **9** až vtedy, keď chcete dať potraviny na fritovanie do horúceho tuku.

## Odobratie rúčok



### NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Fritovacie koše **3/4** a kovové držadlá rúčok **6** nechajte vychladnúť predtým, ako ich vyberiete z fritovacích košov.

Pri odnímaní rúčok **6** postupujte takto:

- Rúčku **6** sklopte dovnútra.
- Stlačte kovové držadlá a vyberte ich z malých ôk.

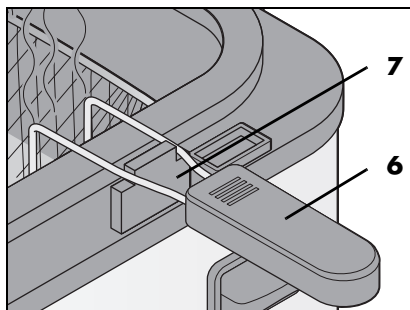
## 7.5 Fritovanie



### NEBEZPEČENSTVO POŽIARU/ NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Do horúceho fritovacieho tuku/oleja vám nikdy nesmie kvapnúť voda.
- ⊙ Fritovacie koše **3/4** a fritované potraviny musia byť suché.
- ⊙ Prístroj prevádzkujte len so suchými rukami.
- ⊙ Počas fritovania uniká z otvorov vo veku **19** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Fritované potraviny nekladajte do fritovacích košov **3/4** vtedy, keď sú zavesené nad horúcim olejom. Menšie kúsky by mohli spadnúť do oleja a začať prskať.
- ⊙ S fritézou **9** v žiadnom prípade nehýbte, keď je ešte horúca.

1. Fritované potraviny vložte do fritovacích košov **3** alebo do fritovacieho koša **4**. Fritovacie koše **3/4** sa môžu naplniť maximálne po značku **MAX 5**.
2. Kontrolka teploty **READY 16** svieti, stlačte tlačidlo na otvorenie veka **14** a otvorte veko **1**.
3. Teraz opatrne ponorte do oleja fritovacie koše **3** alebo fritovací kôš **4**. Pritom musia kovové držadlá rúčok **6** ležať na výstupkoch **7**.



4. Zatvorte veko **1**. Musí pevne zapadnúť.

5. Fritovanie pozorujte cez priehľadné okienko **2**. Pri fritovaní sa potraviny dusia veľmi rýchlo. Čo možno najpresnejšie dodržujte odporúčaný čas fritovania.
6. Keď sú fritované potraviny hotové, stlačte tlačidlo na otvorenie veka **14** a otvoríte veko **1**.
7. **Obrázok C:** Fritovacie koše **3** alebo fritovací kôš **4** vyberte z oleja/tuku a zaveste ich na odkvapkanie pomocou držiaka pod rúčkou **6** na predný okraj nádoby na tuk **8**.
8. Keď tuk odkvapká, vložte potraviny do misky alebo podobnej nádoby.
9. Na ďalšie fritovanie nastavte novú požadovanú teplotu.
10. Prístroj nechajte pred každým fritovaním rozohriať, kým kontrolka teploty **READY 16** znovu nesvieti.
11. Keď ukončíte fritovanie, otočte regulátorom teploty **18** na **MIN**.
12. Zapínač/vypínač **O/I 24** na zadnej strane prístroja prepnite na **O**, aby ste vypli prístroj. Zhasnú prevádzková kontrola **POWER 17** a kontrolka teploty **READY 16**.
13. Vytiahnite pripojovací kábel so zástrčkou **22** a nechajte prístroj vychladnúť.

## 8. Čistenie a skladovanie



- NEBEZPEČENSTVO popálenia!**
- ⊙ Skôr ako budete s fritézou **9** hýbať, vyprázdňovať ju alebo čistiť, nechajte ju cca 2 hodiny vychladnúť.



- NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!**
- ⊙ Vytiahnite pripojovací kábel so zástrčkou **22** zo zásuvky, skôr ako budete fritézu **9** čistiť.

### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

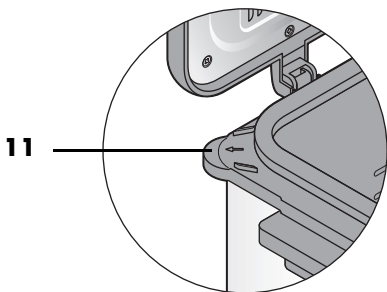
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

### 8.1 Odobratie veka

1. Stlačte tlačidlo na otvorenie veka **14**.
2. **Obrázok B:** Úzkym predmetom (napr. paličkou) na malé odblokovacie tlačidlá **21** v držiakoch veka **20** na zadnej strane prístroja. Súčasne vytiahnite veko **1** nahor z držiakov veka **20**.
3. Po umytí a úplnom vyschnutí veka **1** (pozri „Čistenie“ na strane 132), ho znovu nasadíte do držiakov veka **20** tak, aby zapadlo na obidvoch stranách.

## 8.2 Filtrovanie a skladovanie fritovacieho tuku/oleja

- Po každom fritovaní skontrolujte kvalitu fritovacieho tuku/oleja (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 126).
- Ak je jeho kvalita v poriadku, pred uskladnením tuk/olej prefiltrujte. Vlažný tuk/olej prelejte cez sitko vystlané papierovými utierkami.
- Na vylievanie použite žliabok na vylievanie tuku **11**.



- Fritovací olej na uskladnenie naplňte najlepšie do originálnej fľaše, pevne ju uzatvorte a skladujte na tmavom a chladnom mieste.
- Fritovací tuk môžete vložiť späť do nádoby na tuk alebo ho môžete nechať stuhnúť v uzatvorenej fritéze a skladovať ho na čo najchladnejšom a najtmavšom mieste.

## 8.3 Likvidácia fritovacieho tuku/oleja

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Fritovací olej a tuk nevylievajte do toalety ani do výlevky! Stuhnutím by mohli dôjsť k ich upchaniu.

Tuk/olej s nedostatočnou kvalitou je nutné hneď zlikvidovať (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 126).

## 8.4 Čistenie

### Čistenie fritovacích košov a veka

Fritovacie koše **3/4** a veko **1** sa môžu umývať v umývačke riadu. Keď veko **1** umývate v umývačke riadu, súčasne sa čistí aj tukový filter **13** integrovaný vo veku.

1. Kovové držadlá na rúčke **6** stlačte a vytiahnite ich z ôk na fritovacom koši **3/4**. Odoberte rukoväť (pozri „Montáž rúčok na fritovacie koše“ na strane 130).
2. Dajte veko **1** a fritovacie koše **3/4** do umývačky riadu.

**UPOZORNENIE:** Tieto diely môžete umyť aj ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.

3. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

### Čistenie rúčok na fritovacie koše

1. Rúčky **6** umývajte pod tečúcou vodou s jemným prostriedkom na umývanie.
2. Rúčky **6** nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

### Čistenie nádoby na tuk a fritézy



### NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Nádoba na tuk **8** je pevne integrovaná vo fritéze **9** a **nesmie** sa umývať v umývačke riadu. Fritéza **9** sa nesmie ponárať do vody a musí sa chrániť pred vodou.

1. S vyprázdnenej nádoby na tuk **8** odstráňte papierovú utierku čo najviac tuku/oleja.
2. Nádobu na tuk **8** a teleso fritézy **9** potierajte vlhkou handrou s jemným prostriedkom na umývanie. Dbajte o to, aby do telesa (napr. do vetracie štrbiny **25** na zadnej strane) nevnikla voda.

3. Následne ho viackrát utrite vlhkou handrou s čistou vodou.
4. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

### 8.5 Ďalšie použitie použitého fritovacieho tuku

1. Ak ste fritovací tuk uchovávali mimo fritézy **9**, roztopte ho (ako pri novom tuku) v hrnci a až potom ním naplňte fritézu.
2. Ak ste fritovací tuk uchovávali vo fritéze **9**, je potrebné ho pomaly a opatrne zohriať, aby ste predišli prskaniu. Fritézu s tukom nechajte nejaký čas postáť pri izbovej teplote, kým izbovú teplotu nezíska aj tuk.
3. Viackrát prejdite po hladine vidličkou.
4. Zasuňte zástrčku **22** do zásuvky a nastavte regulátor teploty **18** na 130 °C.
5. Počkajte, kým sa tuk úplne roztopí. Až potom nastavte na regulátore teploty **18** fritovaciú teplotu.

### 8.6 Uskladnenie



#### NEBEZPEČENSTVO pre deti!

⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte.
- Pripojovací kábel so zástrčkou **22** namotáajte okolo navinutia kábla **23**.
- Keď uchováвате pevný fritovací tuk v nádobe na tuk **8**, zatvorte veko **1** a postavte fritézu **9** na chladné, tmavé miesto (pozri „Filtrovanie a skladovanie fritovacieho tuku/oleja“ na strane 132).
- Všetky diely príslušenstva uchovávajte na suchom, bezprašnom mieste.

## 9. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



### Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

## 10. Vyrobté si čerstvé hranolky

### Zemiaky by mali byť takéto

- Zemiaky by mali mať pevnú šupu a ešte by nemali klíčiť.
- Používajte múčne až polopevné druhy zemiakov (varný typ C až B).
- Zemiaky by nemali byť príliš malé a mali by byť približne rovnako veľké. Uľahčuje to spracovávanie.

1. Zemiaky ošúpte.
2. Nakrájajte ich na prúžky alebo kolieska.
3. Pred tým, ako ich budete fritovať, položte ich cca. na 1 hodinu do studenej vody.
4. Zemiaky osušte, napr. papierovými utierkami.
5. Prvé fritovanie: Zemiaky fritujte cca 10 – 14 minút pri teplote cca 150 °C.
6. **Obrázok C:** Fritovacie koše **3** alebo fritovací kôš **4** vyberte z oleja/tuku a zaveste ich na odkvapkanie pomocou držiaka pod rúčkou **6** na predný okraj nádoby na tuk **8**.
7. Olej/tuk zohrejte na cca 170 °C.
8. Druhé fritovanie: Zemiaky fritujte cca 3 – 4 minúty pri teplote 170 °C.
9. Fritovanie ukončíte, keď sú zemiaky také hnedé, aké by ste ich chceli mať.

**UPOZORNENIE:** Hlboko zmrazené hranolčeky sa fritujú len jedenkrát.

## 11. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny/ opatrenia
Žiadne Funkcia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je zabezpečené napájanie prúdom?</li><li>• Skontrolujte pripojenie.</li></ul>
Po odporúčanom čase fritovania nie je fritovaná potravina hotová.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fritovali ste naraz väčšie množstvo potravín?</li><li>• Je možné, že tuk ešte nebol zohriaty na odporúčanú teplotu?</li></ul>
Pachuť fritovaných potravín	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je tuk/olej starý?</li><li>• Fritovali ste v tom istom oleji potraviny s intenzívnou chuťou (napr. ryby)? Vymeňte tuk/olej alebo ho vyčistite (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 126).</li></ul>
Silný dym a zápach	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je tuk/olej starý, znečistený alebo sa do neho dostala vlhkosť? Vymeňte tuk/olej.</li></ul>



## 12. Technické údaje

Model:	SEF3 2000 D3
Sieťové napätie:	230 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2000 W
Výška naplnenia nádoby na tuk:	<b>MIN:</b> 3,3 l <b>MAX:</b> 4 l

### Použité symboly

	<b>O</b> verená bezpečnosť. Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Prod-SG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

## 13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiállová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prírodných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

**Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, batérií, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.**

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

### **Postup pri reklamácií**

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 322493\_1904** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla artikla (IAN)

**322493\_1904** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



### **Service středisko**



Servis Slovensko  
Tel.: 0850 232001  
E-Mail: [hoyer@lidl.sk](mailto:hoyer@lidl.sk)

**IAN: 322493\_1904**



### **Dodávateľ**

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
NEMECKO





