



## STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SFB 2300 A1

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANY

Status of information · Version des informations  
Stand van de informatie · Stand der Informationen:

05/2020 ID: SFB 2300 A1\_20\_V1.5

**GB** **IE** **NI** Operating instructions

**STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER**

**FR** **BE** Mode d'emploi

**FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE**

**NL** **BE** Gebruiksaanwijzing

**FRITEUSE**

**DE** **AT** Bedienungsanleitung

**EDELSTAHL-FRITEUSE**

IAN 329585\_2001



IAN 329585\_2001

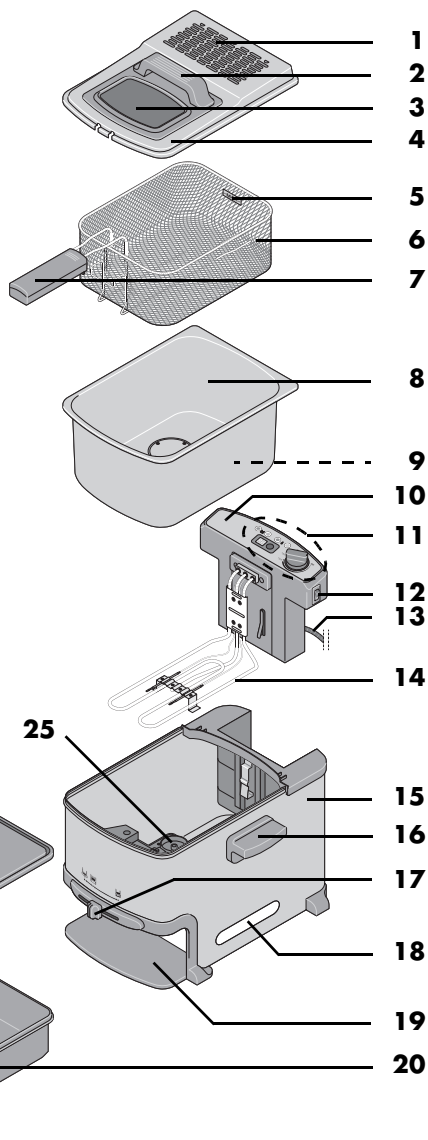
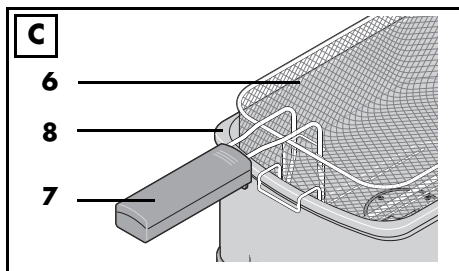
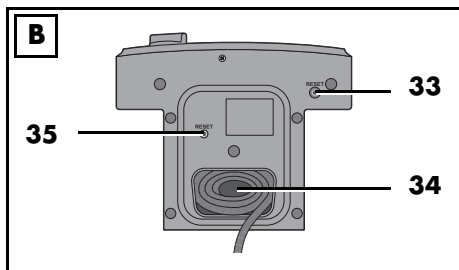
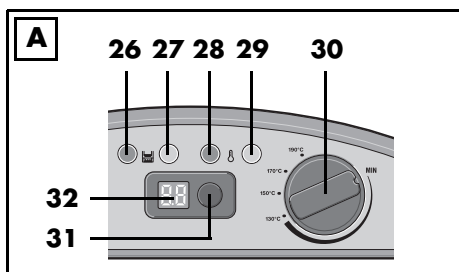




<b>English .....</b>	<b>2</b>
<b>Français .....</b>	<b>24</b>
<b>Nederlands .....</b>	<b>46</b>
<b>Deutsch .....</b>	<b>68</b>



# Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Übersicht







# Contents

<b>1. Overview</b>	<b>3</b>
<b>2. Intended purpose</b>	<b>4</b>
<b>3. Safety information</b>	<b>5</b>
<b>4. Items supplied</b>	<b>8</b>
<b>5. The basics of frying</b>	<b>9</b>
<b>6. Oil cleaning function</b>	<b>11</b>
<b>7. How to use</b>	<b>11</b>
<b>8. Mount the handle on the frying basket</b>	<b>11</b>
<b>9. Operation</b>	<b>12</b>
9.1 Setting up	12
9.2 Assembling the deep fryer and adding oil	12
9.3 Heating up the frying oil	13
9.4 Using the timer	14
9.5 Frying	14
9.6 Overheating protection	15
<b>10. Cleaning and storage</b>	<b>15</b>
10.1 Filtering and storage of frying oil	15
10.2 Reusing used frying oil	16
10.3 Disposing the frying oil	17
10.4 Cleaning the deep fryer	17
10.5 Storing the deep fryer	18
<b>11. Disposal</b>	<b>18</b>
<b>12. Home-made fresh French-fried potatoes</b>	<b>19</b>
<b>13. Trouble-shooting</b>	<b>19</b>
<b>14. Technical specifications</b>	<b>20</b>
<b>15. Warranty of the HOYER Handel GmbH</b>	<b>21</b>

# 1. Overview

- 1 Oil filter (integrated into lid)
- 2 Handle of the lid
- 3 Inspection window (on the lid)
- 4 Lid
- 5 **MAX** Marking in frying basket (maximum filling level)
- 6 Frying basket
- 7 Handle of the frying basket
- 8 Oil tank
- 9 **MIN/MAX** Markings in the oil tank (minimum/maximum filling level)
- 10 Electrical unit
- 11 Control elements
- 12 **O/I** On/off switch (with integrated control light)
- 13 Power cable with mains plug
- 14 Heating element
- 15 Housing / deep fryer
- 16 Handle of the housing
- 17 Slider for the oil outlet
- 18 Inspection port (in the housing)
- 19 Compartment for the oil storage container
- 20 **MAX** Marking on the oil storage container (maximum filling level)
- 21 Oil storage container
- 22 Screw cap
- 23 Oil inlet with sliding shutter
- 24 Cover of the oil storage container
- 25 Oil outlet on the housing

## Figure A: control elements

- 26  red oil cleaning control light: oil too hot for the cleaning function
- 27  green oil cleaning control light: oil sufficiently cooled for the cleaning function
- 28  red temperature control light: device is heating up
- 29  green temperature control light: set temperature is reached
- 30 Temperature control
- 31 Timer button
- 32 Timer display

## Figure B: back of the electrical unit

- 33 **RESET** button (is released after overheating)
- 34 Storage compartment for power cable with mains plug
- 35 **RESET** button (is released after overheating)

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

We congratulate you on your new stainless steel deep fryer with oil cleaning function.

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

- **Read these user instructions thoroughly 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 stainless steel deep fryer with oil cleaning function!

### **Symbols on your device**



This symbol warns you against touching the hot surface.



This symbol warns you not to pull out the oil storage container during frying.



This symbol indicates that this material is not suitable for microwaves and ovens.



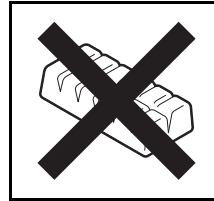
The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

The stainless steel deep fryer with oil cleaning function is intended for cooking food in hot oil at a temperature of up to a maximum of 190 °C. The oil cleaning function can be used to remove solid residues from the cooled oil.

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.

### **Foreseeable misuse**



Do not use solid frying fat in this deep fryer! Only use liquid frying oils as described in these instructions (see "Which oils are suitable?" on page 9).

The cleaning function cannot be carried out with solid frying fats.

### 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.

#### 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 (electrical unit and housing), the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
-  ⊙ Do not touch the hot parts of the device, such as the lid and metal surfaces. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ 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 15).



### **DANGER for children**

- ⊙ Ensure that the hot deep fryer can never be pulled down by children (e.g. on the power cable) and that they cannot reach the protruding handle of the frying basket. In cases of scalding from hot oil there is danger of death!
- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should 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 tank must always be filled at least up to the **MIN** marking and it must not exceed the **MAX** marking.
- ⊙ Old or dirty frying oils and unsuitable oils (such as olive oil) can ignite spontaneously when heated. Only use suitable oils. Make sure to clean and store the device carefully and to replace the frying oil in good time (see "The basics of frying" on page 9).
- ⊙ Never mix different oils or old and new 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 oil causes serious burns because it is much hotter than boiling water.**
- ⊙ **If water drips into hot fat or oil, then this will lead to explosive deflagrations.**
- ⊙ **Avoid any contact with the hot oil or any splashes.**
- ⊙ Never move or transport the deep fryer while it contains hot oil.
- ⊙ Never let water drip into the hot oil.
- ⊙ The frying basket and food to be fried must be dry when they are immersed into the hot 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 basket and the lid should not 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 contact with the heated oil, even small amounts of residual water may lead to explosive deflagrations.
- ⊙ The lid should be kept closed during heating up and frying.

- ⊙ Hot steam escapes from the oil filter during frying. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not touch the hot parts of the device, such as the lid and metal surfaces. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ Do not pull out the oil storage container during frying.
- ⊙ Allow the oil to cool down after frying, at least until the green oil cleaning control light lights up. As long as the red oil cleaning control light is lit, the frying oil is too hot to drain.
- ⊙ When frying, make sure that nobody can accidentally pull at the protruding handle of the frying basket.



### ***DANGER of slipping***

- ⊙ Prevent oil from splashing 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 (the electrical unit) has fallen into water, unplug 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 **0**.
- ⊙ 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 storage compartment on the back of the electrical unit.
- ⊙ 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.
- ⊙ The frying basket should always be used 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.
- ⊙ Oil may splash during use. You should therefore place the device on a surface that is resistant to both heat and grease.
- ⊙ Frying oil must 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.
- ⊙ Do not loosen the screws on any parts of the device.
- ⊙ The oil storage container and its lid are made of plastic. They must not be heated in a microwave, oven or by any other heat source. Allow frying oil to cool before draining, at least until the green oil cleaning control light lights up.

## 4. Items supplied

- 1 lid **4**
- 1 frying basket **6**
- 1 handle of the frying basket **7**
- 1 oil tank **8**
- 1 electrical unit **10**
- 1 housing **15**
- 1 oil storage container **21** with lid **24** and screw cap **22**
- 1 copy of the user instructions

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

- ⊙ Only use original accessories.

## 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. Bread-crumbs that come off during frying contaminate the oil.

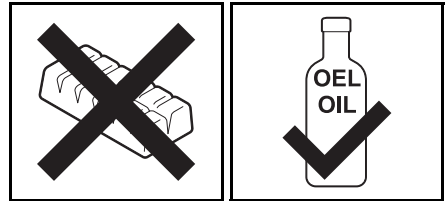
### Frying time and frying temperature

- 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 basket **6** must not be filled more than up to the **MAX** marking **5**. If you add more food, the temperature of the oil will drop significantly, the frying process will take longer and the food will absorb more oil.
- Acrylamide can form when frying foods that contain starch (e.g. potato and cereal products). 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 of the food too much should be avoided. With temperatures of more than 175 °C, significantly more acrylamide will be formed.

### Frying table

Food	Temperature (approx.)	Time (approx. minutes)
Mushrooms	150 °C	5 - 7
Fish fillet (fresh)	160 °C	3 - 4
French fries (fresh)	170 °C	11 - 16
Chicken legs	180 °C	14 - 16
French fries (deep frozen)	according to the manufacturer's specifications	
Fish fillet (deep-frozen)	190 °C	5 - 7
Chicken Nuggets (deep-frozen)	190 °C	4 - 5

### Which oils are suitable?



- Only use liquid frying oils in this deep fryer. The cleaning function cannot be carried out with solid frying fats.
- There is a wide range of different types of cooking oil. But not all types of oil are suitable for frying.
- The oil needs to tolerate high temperatures during frying. Make sure that the oil may be heated at least up to 200 °C.
  - 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.
  - Olive oil is not suitable.
  - Rapeseed oil and sunflower oil for example are highly suitable.
  - Never mix different types of oil!

## **Storage of used oil**

This deep fryer has an oil cleaning function and a practical oil storage container **21** (see "Oil cleaning function" on page 11).

- Contamination of the oil by frying shortens its shelf life. The oil cleaning function makes it easy after each frying process to filter the oil through the integrated screen which removes coarser particles and allows the oil to then be stored for later use.
- During oil cleaning, the cleaned oil flows into the oil storage container **21**. The oil can safely be stored in this tightly closed container.
- Keep the oil storage container **21** in a dark, cool and dry place.
- In this way the oil can be stored for several weeks protected from light and oxygen.

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

The oil cleaning function is used to remove solid contaminants. Some food, e.g. fish, loses liquid during frying. This gets into the oil and alters its smell and flavour. That flavour is then passed on to the next food that is fried in the oil.

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

1. Heat the oil to a temperature of approx. 150 °C.
2. Put 2 thin slices of bread or a bit of parsley into the frying basket **6**.
3. Put the frying basket **6** into the deep fryer and close the lid **4**.
4. Wait until the oil stops bubbling and then remove the frying basket **6**. The oil should now have its own flavour again.

## **Identifying 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 must not be disposed of into drains or the toilet! The oil or fat solidifies and can block the drains.
- 
- Oil can be disposed of in household waste in normal household quantities.
  - Do not put the oil directly into the wheelie bin, but fill it after cooling into the original packaging or for example into a juice or milk carton.
  - You can also take the oil to a designated collection point for used oil.

## 6. Oil cleaning function



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

- ⊙ Allow the oil to cool down after frying, at least until the green oil cleaning control light **27** lights up. As long as the red oil cleaning control light **26** is lit, the frying oil is too hot to drain.

The following positions can be set on the slider **17**:



In the left position, the oil storage container **21** can be pushed into the compartment **19** or pulled out again and the oil tank **8** can be inserted or removed.

In this position the deep fryer must not be switched on.



The middle position is for frying including heating up and cooling. In this position the oil storage container **21** cannot be pulled out or pushed in. The oil tank **8** can be inserted or removed.



When in the right position the outlet for the oil is opened so that the oil can flow from the oil tank **8** into the oil storage container **21**. The oil flows through the small screen in the bottom of the oil tank **8** and is cleaned. In this position, the oil storage container cannot be pulled out or pushed in and the oil tank must not be removed or inserted. The deep fryer must not be switched on.

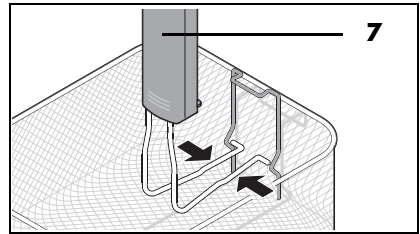
The cleaned frying oil is securely sealed and stored in the oil storage container **21**. In this cleaned and hermetically sealed condition it has a longer shelf life. The deep fryer can be cleaned. The next time the deep fryer is used, the frying oil will be poured from the oil storage container **21** back into the oil tank **8**.

## 7. How to use

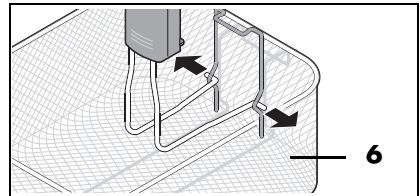
- Remove all packing material and any protective films and stickers (except the rating plate on the back of the electrical unit **10** and the safety sticker on the front).
- Check that all accessories are present and undamaged.
- **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and storage" on page 15).

## 8. Mount the handle on the frying basket

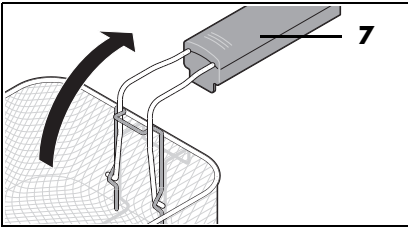
1. Press the metal brackets on the handle **7** together.



2. Place the ends of the metal brackets into the small lugs on the inside of the frying basket **6** and allow the metal brackets to move apart again.



3. Tilt the handle **7** towards the outside until it clicks into place.



### Removing the handle



#### **DANGER of burns!**

- Let the frying basket **6** and the metal brackets of the handle **7** cool down before removing it from the frying basket.

Proceed in reverse order to remove the handle **7**:

- Tilt the handle **7** inwards.
- Press the metal brackets together and remove them from the small lugs.

## 9. Operation

### 9.1 Setting up



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

- The mains plug **13** should only be put into the wall socket after the oil tank **8** has been filled with oil at least up to the **MIN 9** 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.

- Place the housing **15** in a suitable location.

### 9.2 Assembling the deep fryer and adding oil



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

- All parts must be dry and undamaged.



1. Move the slider **17** to the left position.



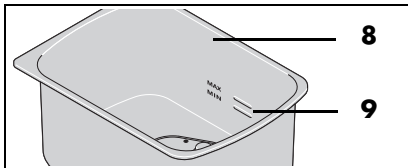
Or move the slider **17** to the middle position.

2. Put the oil tank **8** into the housing **15**.
3. Place the electrical unit **10** into the deep fryer **15** from above. The heating element **14** is in the oil tank **8**.



**FIRE HAZARD /  
DANGER of burns!**

- ⊙ The filling level of the frying oil must be between the **MIN** and **MAX 9** markings on the inside of the oil tank **8**.



- ⊙ Only oils that are suitable for frying should be used (see "The basics of frying" on page 9).
4. Fill approx. 2.5 litres (**MIN**) to 3.5 litres (**MAX**) of frying oil into the oil tank **8**.
  5. Put on the lid **4**.



6. Move the slider **17** to the left position.

7. Place the lid **24** firmly on the oil storage container **21**. The screw cap **22** must be tightly closed.
8. Slide the oil storage container **21** into the compartment **19**.



9. Move the slider **17** to the middle position.

### 9.3 Heating up the frying oil



**DANGER of burns!**

- ⊙ Do not touch the hot parts of the device.

1. Make sure that the on/off switch **O/I 12** is set to **O** and the temperature controller **30** is set to **MIN**.
2. Insert the mains plug **13** into an easily accessible earthed wall socket whose voltage matches the voltage stated on the rating plate.
3. Switch the on/off switch **O/I 12** to **I** to switch on the device. The control light in the on/off switch **O/I** is lit.
4. Set the desired temperature by using the temperature control **30** (see "Frying time and frying temperature" on page 9).
  - The red temperature control light lights up during heating **28**.
  - The green temperature control light **29** will be lit when the set temperature is reached.

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

The temperature information can be found on the packaging of the food or in the frying table (see "Frying table" on page 9).

**NOTES:**

- 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.
- Only place the frying basket **6** into the deep fryer **15** when you want to place the food into the hot oil for frying.

## 9.4 Using the timer

You can use the timer to set the desired frying time. When the set time is reached, an alarm will sound.

- Set the timer using the timer button **31**:
  - Press the timer button **31** once: switch on the timer
  - Press the timer button **31** quickly and repeatedly: set the minutes
  - Keep the timer button **31** pressed: fast forward
- Release the timer button **31** and the timer will start. The time flashes on the timer display **32**. The set minutes are counted down. During the last minute the timer counts the seconds.
- While the timer is running, you can reset the alarm time by holding down the timer button **31**.
- After the set time has expired, an alarm will sound and **00** will flash on the timer display **32**. The alarm is repeated once after a short time. The timer then switches off.

## 9.5 Frying



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

- ⊙ Never let water drip into the hot frying oil.
- ⊙ The frying basket **6** 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 above the oil filter **1**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not put the food to be fried into the frying basket **6** while it is hanging over the hot oil. Small pieces might fall into the oil and lead to splashes.
- ⊙ Never move the deep fryer **15** while it is still hot!

1. Fill the food to be fried into the frying basket **6**. The frying basket **6** must not be filled above the **MAX 5** marking.
2. Remove the lid **4** when the green temperature control light **29** is lit.
3. Now carefully lower the frying basket **6** into the oil.
4. Put the lid **4** on.
5. Now set the desired frying time with the timer button **31** if necessary.
6. Watch the frying process through the inspection window **3**. The food cooks very quickly when being fried. Please observe the recommended frying times as precisely as possible.
7. If you have set the timer, an alarm will sound when the fried food is completely cooked.
8. When the fried food is completely cooked, remove the lid **4** upwards.
9. **Figure C:** remove the frying basket **6** from the oil and hang it on the front edge of the oil tank **8** using the holder under the handle **7** to drain.
10. When the oil has dripped off, put the food into a bowl or similar.
11. For additional frying processes, another temperature must be set, if applicable.
12. Prior to each frying process, the device should be given time to heat up until the green temperature control light **29** lights up again.
13. When you finish frying, switch the temperature controller **30** to **MIN**.
14. Let the device cool down until the green oil cleaning control light **27** lights up. The device is then ready for the oil cleaning function.

---

**NOTE:** after frying, you can also switch off the device and unplug the mains plug **13** and perform the oil cleaning later (after at least 4 hours).

---



## 9.6 Overheating protection



### **DANGER of burns!**

- ⊙ Allow the deep fryer **15** to cool to room temperature before moving it.

The deep fryer is equipped with an overheating protection, which automatically switches the device off in the event of overheating.

In this case, both **RESET** buttons **33/35** on the back of the electrical unit **10** may pop out or only one of them. (This depends on how the overheating protection was triggered.) In any case, both **RESET** buttons **33/35** must be pressed in completely so that the device can be switched on again.

1. Turn the temperature control **30** to **MIN** and pull the mains plug **13**.
2. Allow the device to cool down to room temperature.
3. **Figure B:** push both **RESET** buttons **33/35** on the back of the electrical unit **10** all the way back in.
4. Wait a few minutes before you plug the mains plug **13** back into the mains and set the desired temperature.

## 10. Cleaning and storage



### **DANGER of burns!**

- ⊙ Allow the device to cool down, at least until the green oil cleaning control light **27** is lit, before draining the frying oil into the oil storage container **21** or moving, emptying or cleaning the device.



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

- ⊙ Pull out the mains plug **13** from the wall socket before cleaning the deep fryer **15**.

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

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

### 10.1 Filtering and storage of frying oil

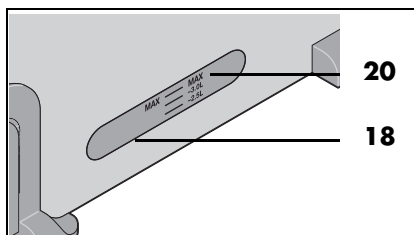
**NOTE:** after frying, you can also switch off the device and unplug the mains plug **13** and perform the oil cleaning later (after at least 4 hours).

1. When the green oil cleaning control light **27** is lit, turn the **O/I 12** on/off switch to **O** to turn the device off. The control light in the on/off switch **O/I** goes out.
2. Pull the mains plug **13** out of the wall socket.
3. Remove the lid **4**.
4. The quality of the frying oil should be checked after each frying process (see "The basics of frying" on page 9).
  - If the quality is still good, you can store the oil.
  - If the oil is of poor quality, it must be disposed of. To facilitate pouring, you can first drain the oil into the oil storage container **21**.



5. Move the slider **17** to the right position. The frying oil now flows slowly through the small screen in the bottom of the oil tank **8** into the oil storage container **21**. If possible, do not interrupt this process.

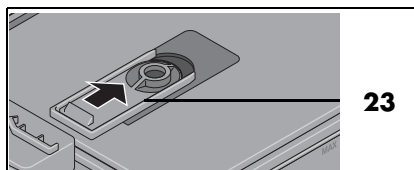
6. Through the inspection port **18** you can see how much oil is already in the oil storage container **21**. It must not be filled above the **MAX 20** marking. This corresponds to the maximum filling volume of the oil tank **8**.



7. When the oil tank **8** is empty, move the slider **17** to the left position.

8. Pull out the oil storage container **21**.

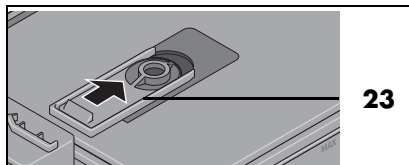
9. Check that the lid **24**, the sliding shutter **23** and the screw cap **22** are tightly closed.



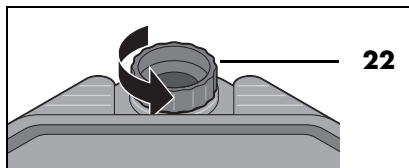
10. Place the oil storage container **21** with the cleaned oil in a cool, dark, dry place.

## 10.2 Reusing used frying oil

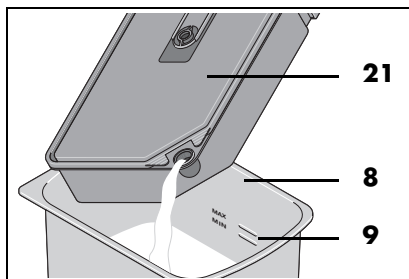
1. Check that the lid **24** and the sliding shutter **23** are firmly closed.



2. Unscrew the screw cap **22**.



3. Slowly pour the frying oil from the oil storage container **21** into the oil tank **8**. Note that the filling level must be between the **MIN** and **MAX 9** markings.



4. Check the quality of the stored frying oil again before frying (see "The basics of frying" on page 9).

## 10.3 Disposing the frying oil

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

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

Any oil with quality defects must immediately be disposed of (see "The basics of frying" on page 9).

## 10.4 Cleaning the deep fryer



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

- ⊙ The electrical unit **10** must not be immersed in water and must be protected from water in general.

### **Take the deep fryer apart and remove coarse residues**

1. Remove the lid **4**.
2. Pull the electrical unit **10** out upwards.
3. Use kitchen paper to remove as much oil and frying residue as possible from the oil tank **8** and heating element **14**.
4. Move the slider **17** to the left position.



Or move the slider **17** to the middle position.

5. Take out the oil tank **8**.

### **Cleaning accessories in the dishwasher**

The following accessories can be cleaned in the dishwasher:

- Lid **4**
  - Frying basket **6**
  - Handle of the frying basket **7**
  - Oil tank **8**
  - Oil storage container **21**
  - Cover of the oil storage container **24**
  - Screw cap **22**
- Place the screw cap **22** separately, for example, in the cutlery basket or cutlery rack.
  - If the oil tank **8** is too tall, check whether the upper basket of your dishwasher can be adjusted in height.

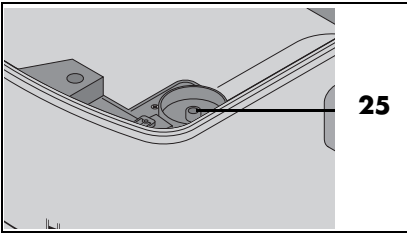
**NOTE:** you can also clean these parts by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.

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

### **Cleaning the electrical unit and housing**

- The electrical unit **10** with the heating element **14** must not be rinsed or immersed in water.
  - The housing **15** must not be cleaned in a dishwasher.
1. Wipe these parts several times with a damp cloth and mild detergent. Make sure that no water enters the electrical unit **10**.
  2. Wipe several times with a damp cloth and clear water.

3. Also clean the oil outlet **25** on the housing **15** from above and below.



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

## 10.5 Storing the deep fryer



### **DANGER for children!**

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

- Place the oil storage container **21** with the cleaned oil in a cool, dark, dry place.
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.
- Assemble all parts (except the filled oil storage container **21**).
- For space-saving storage you can remove the handle **7** from the frying basket **6** and place it inside the frying basket.
- Wind up the power cable with mains plug **13** and insert it into the storage compartment **34** on the back of the electrical unit **10**.
- Store all accessories in a dry, dust-free place.

## 11. 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.

## 12. 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:** remove the frying basket **6** from the oil and hang it on the front edge of the oil tank **8** using the holder under the handle **7** to drain.
  7. Heat the oil 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.

## 13. 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.
- ⊙ Do not loosen the screws on any parts of the device.






Fault	Possible causes / Actions
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the device been connected to the power supply?</li> <li>• Check the connection.</li> <li>• Check both <b>RESET</b> buttons <b>33/35</b> (see "Overheating protection" on page 15).</li> </ul>
The device switched off by itself.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the overheating protection been triggered (see "Overheating protection" on page 15)?</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 oil not yet been heated to the recommended temperature?</li> </ul>

Fault	Possible causes / Actions
Fried food tastes bad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is the oil old?</li> <li>Have you previously fried foods with a strong taste (e.g. fish) in the same oil? Change the oil or clean it (see "The basics of frying" on page 9).</li> </ul>
Formation of thick smoke and strong smell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is the oil old or dirty or has moisture entered the oil? Change the oil.</li> </ul>

## 14. Technical specifications

Model:	SFB 2300 A1
Mains voltage:	230 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	2300 W
Filling level of the oil tank <b>8</b> :	<b>MIN:</b> approx. 2.5 litres <b>MAX:</b> approx. 3.5 litres
Filling level of the oil storage container <b>21</b> :	<b>MAX:</b> approx. 3.5 litres
Filling level of the frying basket:	<b>MAX:</b> approx. 2.5 litres / 1000 g

### Symbols used

	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (certified safety). Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK.)
	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.

## 15. 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: 329585\_2001** 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) **329585\_2001** to open your user instructions.

## **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



## **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: 329585\_2001**









# Sommaire

<b>1. Aperçu de l'appareil</b>	<b>25</b>
<b>2. Utilisation conforme</b>	<b>26</b>
<b>3. Consignes de sécurité</b>	<b>27</b>
<b>4. Éléments livrés</b>	<b>31</b>
<b>5. Les bases de la friture</b>	<b>31</b>
<b>6. Fonction de nettoyage d'huile</b>	<b>33</b>
<b>7. Mise en service</b>	<b>34</b>
<b>8. Montage de la poignée sur le panier</b>	<b>34</b>
<b>9. Utilisation</b>	<b>35</b>
9.1 Mise en place	35
9.2 Assemblage de la friteuse et remplissage d'huile	35
9.3 Préchauffer l'huile de friture	36
9.4 Utiliser la minuterie	36
9.5 Faire frire les aliments	37
9.6 Protection contre la surchauffe	37
<b>10. Nettoyage et rangement</b>	<b>38</b>
10.1 Filtrer et conserver l'huile de friture	38
10.2 Réutilisation de l'huile de friture	39
10.3 Élimination de l'huile de friture	39
10.4 Nettoyage de la friteuse	40
10.5 Rangement de la friteuse	41
<b>11. Mise au rebut</b>	<b>41</b>
<b>12. Préparer des frites maison</b>	<b>42</b>
<b>13. Dépannage</b>	<b>42</b>
<b>14. Caractéristiques techniques</b>	<b>43</b>
<b>15. Garantie de HOYER Handel GmbH</b>	<b>44</b>

## 1. Aperçu de l'appareil

- 1 Filtre à graisse (intégré dans le couvercle)
- 2 Poignée du couvercle
- 3 Hublot (sur le couvercle)
- 4 Couvercle
- 5 **MAX** Repère dans le panier (niveau de remplissage maximal)
- 6 Panier
- 7 Poignée du panier
- 8 Bac à huile
- 9 **MIN/MAX** Repères dans le bac à huile (niveau de remplissage minimal/maximal)
- 10 Unité électrique
- 11 Éléments de commande
- 12 **O/I** Interrupteur Marche/Arrêt (avec voyant lumineux intégré)
- 13 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 14 Élément chauffant
- 15 Corps de la friteuse / friteuse
- 16 Poignée du corps de la friteuse
- 17 Curseur pour la sortie d'huile
- 18 Regard (sur le corps de la friteuse)
- 19 Compartiment pour le récipient de stockage d'huile
- 20 **MAX** Repère sur le récipient de stockage d'huile (niveau de remplissage maximal)
- 21 Récipient de stockage d'huile
- 22 Bouchon à vis
- 23 Entrée d'huile avec fermeture coulissante
- 24 Couvercle du récipient de stockage d'huile
- 25 Sortie d'huile dans le corps de la friteuse

### Figure A : éléments de commande

- 26  voyant lumineux rouge de nettoyage d'huile : huile trop chaude pour la fonction de nettoyage
- 27  voyant lumineux vert de nettoyage d'huile : huile suffisamment refroidie pour la fonction de nettoyage
- 28  voyant lumineux de température rouge : l'appareil chauffe
- 29  voyant lumineux de température vert : la température réglée est atteinte
- 30 Bouton de réglage de la température
- 31 Bouton de réglage de la minuterie
- 32 Écran d'affichage de la minuterie

### Figure B : partie arrière de l'unité électrique

- 33 **RESET** Bouton (ressort après une surchauffe)
- 34 Compartiment de rangement pour câble de raccordement avec fiche secteur
- 35 **RESET** Bouton (ressort après une surchauffe)

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

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle friteuse en acier inoxydable avec fonction de nettoyage d'huile.

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 en acier inoxydable avec fonction de nettoyage d'huile !

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



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



Ce symbole vous met en garde contre un retrait du récipient de stockage d'huile pendant la friture.



Ce symbole indique que ce matériel ne passe pas au micro-ondes et au four.



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

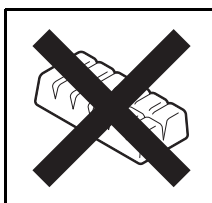
## **2. Utilisation conforme**

La friteuse en acier inoxydable avec fonction de nettoyage d'huile est conçue pour cuire des aliments dans de l'huile très chaude jusqu'à une température maximale de 190 °C. L'huile refroidie peut être débarrassée de résidus solides à l'aide de la fonction de nettoyage d'huile.

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.

### **Utilisation impropre prévisible**



N'utilisez pas de graisse de friture solide dans cette friteuse ! Utilisez uniquement des huiles de friture liquides tel que décrit dans ce mode d'emploi (voir « Quelles sont les huiles adaptées ? » à la page 32).

La fonction de nettoyage ne peut pas être exécutée avec des graisses de friture solides.

### 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 (unité électrique et corps), 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 couvercle et les surfaces métalliques. Saisissez le panier uniquement par la poignée.
- ⊙ 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 38).



### **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 de raccordement) ou à ce qu'ils ne puissent pas atteindre la poignée du panier qui dépasse. Les brûlures engendrées par de l'huile 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 le bac à huile au minimum jusqu'au repère **MIN** et au maximum jusqu'au repère **MAX**.
- ⊙ Les huiles de friture rances ou sales ainsi que les huiles inadaptées (comme l'huile d'olive) peuvent s'enflammer d'elles-mêmes lors du réchauffage. N'utilisez que des huiles adaptées. Veillez à bien purifier, conserver et remplacer à temps l'huile de friture (voir « Les bases de la friture » à la page 31).
- ⊙ Ne mélangez jamais différentes huiles ni une huile usagée à une 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 ra-

pidement 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 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**

- ⊙ **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 l'huile très chaude ou des projections.**
- ⊙ Ne déplacez et ne transportez jamais la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile très chaude.
- ⊙ Ne laissez jamais des gouttes d'eau tomber dans l'huile très chaude.
- ⊙ Il faut bien sécher le panier et les aliments à frire avant de les plonger dans 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 le panier 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 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 couvercle et les surfaces métalliques. Saisissez le panier uniquement par la poignée.
- ⊙ Ne retirez pas le récipient de stockage d'huile pendant la friture.
- ⊙ Laissez l'huile refroidir après la friture, au moins jusqu'à ce que le voyant lumineux vert de nettoyage d'huile s'allume. Tant que le voyant lumineux rouge de nettoyage d'huile est allumé, l'huile de friture est trop chaude pour être écoulee.
- ⊙ Lors de la friture, veillez à ce que personne ne s'accroche accidentellement à la poignée du panier qui dépasse.



### **DANGER ! Risque de dérapage**

- ⊙ Évitez les projections d'huile 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 (l'unité électrique) 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 trébuche dessus.
- ⊙ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt est positionné sur **O**.
- ⊙ 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 le compartiment de rangement situé sur la partie arrière de l'unité électrique.
- ⊙ 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 de raccordement 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 le 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 une surface antidérapante sous l'appareil.
- ⊙ Des projections d'huile sont possibles lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi il faut poser l'ap-



pareil sur un support résistant à la chaleur et à la graisse.

- ⊙ Ne videz pas l'huile 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.
- ⊙ Toutes les vis situées sur les pièces de l'appareil ne doivent pas être desserrées.
- ⊙ Le récipient de stockage d'huile et son couvercle sont en plastique. Ils ne doivent pas être réchauffés dans un micro-ondes, un four ou par d'autres sources de chaleur. Laissez l'huile de friture refroidir avant de la faire s'écouler, au moins jusqu'à ce que le voyant lumineux vert de nettoyage d'huile s'allume.

## 4. Éléments livrés

- 1 couvercle **4**
- 1 panier **6**
- 1 poignée du panier **7**
- 1 bac à huile **8**
- 1 unité électrique **10**
- 1 corps de la friteuse **15**
- 1 récipient de stockage d'huile **21** avec couvercle **24** et bouchon à vis **22**
- 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 l'huile 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 l'huile.

### Temps et température de friture

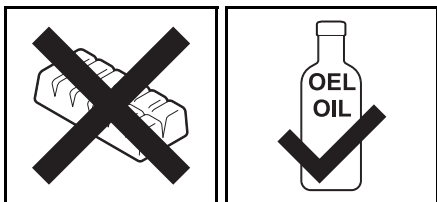
- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Il ne faut pas remplir le panier **6** au-delà du repère **MAX 5**. Si vous y mettez plus d'aliments, la température de l'huile baissera trop, la cuisson durera plus longtemps et les aliments absorberont plus d'huile.
- De l'acrylamide peut se former lorsque des aliments contenant de l'amidon (p. ex. pommes de terre et produits céréaliers) sont frits. 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.

## Tableau de friture

Aliments	Température (environ)	Temps (environ, en minutes)
Champignons	150 °C	5 - 7
Filet de poisson (frais)	160 °C	3 - 4
Frites (fraîches)	170 °C	11 - 16
Cuisses de poulet	180 °C	14 - 16
Frites (surgelées)	selon les indications du fabricant	
Filet de poisson (surgelé)	190 °C	5 - 7
Nuggets de poulet (surgelés)	190 °C	4 - 5

## Quelles sont les huiles adaptées ?



- Utilisez uniquement des huiles de friture liquides dans cette friteuse. Le fonction de nettoyage ne peut pas être exécutée avec des graisses de friture solides.

Il existe de nombreuses sortes d'huiles alimentaires. Mais toutes les huiles ne conviennent pas à la friture.

- L'huile doit supporter des températures de cuisson élevées. Veillez à ce que l'huile puisse être chauffée au moins à 200 °C.

- 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.
- L'huile d'olive n'est pas appropriée.
- L'huile de colza et l'huile de tournesol conviennent par exemple bien.
- Ne mélangez jamais différentes sortes d'huiles !

## Conserver l'huile utilisée

Cette friteuse dispose d'une fonction de nettoyage d'huile et d'un récipient de stockage d'huile **21** pratique (voir « Fonction de nettoyage d'huile » à la page 33).

- Du fait de la friture, l'huile est encrassée et se conserve donc moins longtemps. Grâce à la fonction de nettoyage d'huile, il est très simple de faire passer l'huile à travers le filtre intégré afin d'éliminer les salissures grossières, et ce après chaque friture pour la conserver.
- Lors du nettoyage de l'huile, l'huile nettoyée s'écoule dans le récipient de stockage d'huile **21**. L'huile peut être conservée dans ce récipient bien fermé.
- Conservez le récipient de stockage d'huile **21** dans un endroit sombre, frais et sec.
- L'huile peut ainsi être conservée quelques semaines tout en étant protégée contre la lumière et l'oxygène.

## Éliminer le goût d'un aliment dans l'huile

La fonction de nettoyage d'huile permet d'éliminer des impuretés solides. Certains aliments comme le poisson perdent du jus à la cuisson. Ce jus se répand dans l'huile, modifiant son odeur et son goût. Ce goût est ensuite transmis aux prochains aliments cuits dans cette huile.

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

1. Chauffez l'huile à environ 150 °C.
2. Placez 2 fines tranches de pain ou un peu de persil dans le panier **6**.
3. Plongez le panier **6** dans la friteuse et fermez le couvercle **4**.
4. Attendez que l'huile ne forme plus de bulles puis sortez le panier **6**. L'huile devrait avoir retrouvé son goût d'origine.

### Reconnaître l'huile rance

- Si vous constatez que votre huile 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 l'huile usagée ?

#### AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne videz pas l'huile de friture dans les égouts ou dans les toilettes ! En durcissant, elle peut boucher les canalisations.
- L'huile, en quantités domestiques usuelles, peut être jetée avec les ordures ménagères.
- Ne déversez pas l'huile directement dans la poubelle mais videz-la dans l'emballage d'origine ou par exemple dans un carton de jus de fruits ou dans une brique de lait après qu'elle se soit refroidie.
- Vous pouvez aussi éliminer l'huile à un centre de collecte de graisses usagées.

## 6. Fonction de nettoyage d'huile



### DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez l'huile refroidir après la friture, au moins jusqu'à ce que le voyant lumineux vert de nettoyage d'huile **27** s'allume. Tant que le voyant lumineux rouge de nettoyage d'huile **26** est allumé, l'huile de friture est trop chaude pour être écoulee.

Le curseur **17** peut être positionné de la manière suivante :



En position gauche, le récipient de stockage d'huile **21** peut être inséré dans le compartiment **19** ou en être à nouveau retiré et le bac à huile **8** peut être mis en place ou retiré.

Dans cette position, la friteuse ne doit pas être en marche.



La position centrale est réservée à la friture, préchauffage et refroidissement inclus. Dans cette position, le récipient de stockage d'huile **21** ne peut pas être retiré ou inséré. Le bac à huile **8** peut être mis en place ou retiré.



En position droite, l'huile présente dans le bac à huile **8** peut s'écouler dans le récipient de stockage d'huile **21**. L'huile coule à travers le petit filtre situé au fond du bac à huile **8** et est nettoyée. Dans cette position, le récipient de stockage d'huile ne peut pas être retiré ou inséré et le bac à huile ne doit pas être retiré ou mis en place. La friteuse ne doit pas être en marche.

L'huile de friture nettoyée est stockée dans le récipient de stockage d'huile **21** bien fermé. Nettoyée et conservée dans un récipient hermétiquement clos, elle se conserve plus

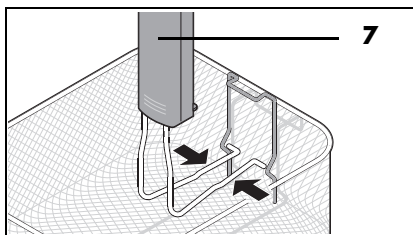
longtemps. La friteuse peut être nettoyée. À la prochaine friture, l'huile de friture provenant du récipient de stockage d'huile **21** est reversée dans le bac à huile **8**.

## 7. Mise en service

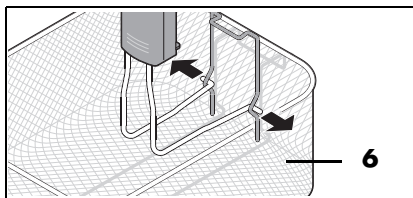
- Enlevez tout le matériel d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuellement présents (excepté la plaque signalétique située sur la partie arrière de l'unité électrique **10** et l'autocollant de sécurité situé sur le devant).
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et rangement » à la page 38).

## 8. Montage de la poignée sur le panier

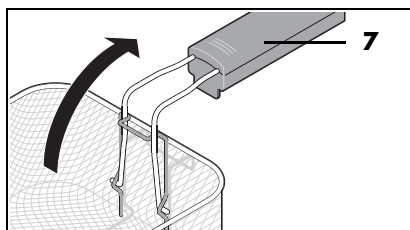
1. Pressez les arceaux métalliques de la poignée **7** l'un contre l'autre.



2. Introduisez les extrémités des arceaux métalliques dans les petits œilletons situés sur la face intérieure du panier **6** et relâchez les arceaux métalliques.



3. Basculez la poignée **7** vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle s'encliquette.



### Retirer la poignée



**DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Laissez refroidir le panier **6** et les arceaux métalliques de la poignée **7** avant de la retirer du panier.

Pour retirer la poignée **7**, procédez dans l'ordre inverse :

- Basculez la poignée **7** vers l'intérieur.
- Pressez les arceaux métalliques l'un contre l'autre et extrayez-les des petits œilletons.

## 9. Utilisation

### 9.1 Mise en place



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

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur **13** à la prise de courant qu'une fois que le niveau d'huile a atteint au minimum le repère **MIN 9** du bac à huile **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.

- Placez le corps de la friteuse **15** à un endroit approprié.

### 9.2 Assemblage de la friteuse et remplissage d'huile



#### DANGER ! Risque de brûlures ! DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Toutes les pièces doivent être sèches et ne pas être endommagées.



1. Positionnez le curseur **17** sur la gauche.



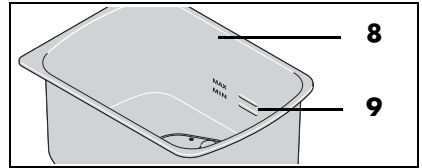
- Ou positionnez le curseur **17** au centre.

2. Insérez le bac à huile **8** dans le corps de la friteuse **15**.
3. Insérez l'unité électrique **10** par le haut dans la friteuse **15**. L'élément chauffant **14** est placé dans le bac à huile **8**.



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

- ⊙ Le niveau de remplissage de l'huile de friture doit se trouver entre les repères **MIN** et **MAX 9** situés à l'intérieur du bac à huile **8**.



- ⊙ N'utilisez que des huiles de friture adaptées (voir « Les bases de la friture » à la page 31).

4. Versez env. 2,5 litres (**MIN**) jusqu'à 3,5 litres (**MAX**) d'huile de friture dans le bac à huile **8**.
5. Mettez le couvercle **4** en place.



6. Positionnez le curseur **17** sur la gauche.

7. Fixez le couvercle **24** sur le récipient de stockage d'huile **21**. Le bouchon à vis **22** doit être bien vissé.

8. Insérez le récipient de stockage d'huile **21** dans le compartiment **19**.



9. Positionnez le curseur **17** au centre.

## 9.3 Préchauffer l'huile de friture



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil.

1. Assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt **O/I 12** est placé sur **O** et que le bouton de réglage de la température **30** est placé sur **MIN**.
2. Branchez la fiche secteur **13** à une prise de courant avec contact de protection aisément accessible dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
3. Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **O/I 12** sur **I** pour allumer l'appareil. Le voyant lumineux intégré dans l'interrupteur Marche/Arrêt **O/I 12** s'allume.
4. À l'aide du bouton de réglage de la température **30**, réglez la température souhaitée (voir « Temps et température de friture » à la page 31).
  - Le voyant lumineux de température rouge **28** est allumé pendant le préchauffage.
  - Le voyant lumineux de température vert **29** s'allume lorsque la température réglée est atteinte.

**REMARQUE :** nous recommandons de préchauffer l'huile de friture pendant environ 10 à 15 minutes pour garantir une chaleur homogène.

Les indications de température figurent sur les emballages des aliments ou dans le tableau de friture (voir « Tableau de friture » à la page 32).

### **REMARQUES :**

- 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.

- Ne placez le panier **6** dans la friteuse **15** que lorsque vous souhaitez faire frire les aliments dans l'huile très chaude.

## 9.4 Utiliser la minuterie

La minuterie peut être utilisée pour régler le temps de friture souhaité. Quand le temps de friture est écoulé, une alarme retentit.

- Activez la minuterie à l'aide du bouton de réglage de la minuterie **31** :
  - Appuyer 1x sur le bouton de réglage de la minuterie **31** : activer la minuterie
  - Appuyer à nouveau brièvement sur le bouton de réglage de la minuterie **31** : régler les minutes
  - Maintenir le bouton de réglage de la minuterie **31** enfoncé : avance rapide
- Relâchez le bouton de réglage de la minuterie **31** et la minuterie démarre. Le temps réglé clignote sur l'écran d'affichage de la minuterie **32**. Le décompte des minutes réglées commence. Au cours de la dernière minute, un décompte des secondes est effectué.
- Lorsque la minuterie fonctionne, le temps de l'alarme peut être réinitialisé en maintenant le bouton de réglage de la minuterie **31** enfoncé.
- Une fois que le temps réglé s'est écoulé, une alarme retentit et **00** clignote sur l'écran d'affichage de la minuterie **32**. L'alarme se déclenche peu après une nouvelle fois. La minuterie s'éteint ensuite.

## 9.5 Faire frire les aliments



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

- ⊙ Ne laissez jamais des gouttes d'eau tomber dans l'huile de friture très chaude.
- ⊙ Il faut bien sécher le panier **6** et les aliments à frire.
- ⊙ N'utilisez l'appareil qu'avec les mains sèches.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe des orifices situés sur le filtre à graisse **1** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne placez pas les aliments à frire dans le panier **6** lorsque celui-ci est suspendu au-dessus de l'huile très chaude. De petits morceaux peuvent tomber dans l'huile et entraîner des projections.
- ⊙ Ne déplacez jamais la friteuse **15** tant qu'elle est encore très chaude !

1. Placez les aliments à frire dans le panier **6**. Le panier **6** doit être rempli au maximum jusqu'au repère **MAX 5**.
2. Lorsque le voyant lumineux de température vert **29** s'allume, retirez le couvercle **4**.
3. Plongez ensuite le panier **6** dans l'huile avec précaution.
4. Mettez le couvercle **4** en place.
5. À l'aide du bouton de réglage de la minuterie **31**, réglez maintenant éventuellement le temps de friture souhaité.
6. Surveillez la friture par le hublot **3**. Les aliments cuisent très vite dans l'huile chaude. Respectez avec autant de précision que possible les temps de friture recommandés.
7. Si vous avez activé la minuterie, une alarme retentit lorsque les aliments à frire sont cuits.
8. Lorsque les aliments à frire sont cuits, soulevez le couvercle **4** vers le haut.

9. **Figure C** : sortez le panier **6** de l'huile et suspendez-le à l'aide de la fixation prévue sous la poignée **7** sur le bord avant du bac à huile **8** pour qu'il s'égoutte.
10. Lorsque l'huile s'est égouttée, transférez les aliments dans un bol ou récipient similaire.
11. Si nécessaire, réglez une autre température pour d'autres fritures.
12. Avant chaque cuisson, préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant lumineux de température vert **29** s'allume à nouveau.
13. Lorsque vous avez frit tous vos aliments, tournez le bouton de réglage de la température **30** sur **MIN**.
14. Laissez l'appareil refroidir jusqu'à ce que le voyant lumineux vert de nettoyage d'huile **27** s'allume. L'appareil est alors prêt pour la fonction de nettoyage d'huile.

**REMARQUE** : vous pouvez également éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur **13** après la friture et effectuer le nettoyage d'huile ultérieurement (après au moins 4 heures).

## 9.6 Protection contre la surchauffe



### DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez refroidir la friteuse **15** à la température de la pièce avant de la déplacer.

La friteuse est dotée d'une protection contre la surchauffe qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surchauffe.

Dans ce cas, les deux boutons **RESET 33/35** situés sur la partie arrière de l'unité électrique **10** peuvent ressortir ou seulement l'un

des deux boutons. (Cela dépend de la manière dont a été déclenchée la protection contre la surchauffe.) Dans chaque cas, les deux boutons **RESET 33/35** doivent être réenfoncés à fond pour que l'appareil puisse être remis en fonctionnement.

1. Tournez le bouton de réglage de la température **30** sur **MIN** et débranchez la fiche secteur **13**.
2. Laissez l'appareil refroidir à la température de la pièce.
3. **Figure B** : enfoncez à nouveau à fond les deux boutons **RESET 33/35** situés sur la partie arrière de l'unité électrique **10**.
4. Attendez quelques minutes avant de rebrancher la fiche secteur **13** et de régler la température souhaitée.

## 10. Nettoyage et rangement



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Laissez l'appareil refroidir au moins jusqu'à ce que le voyant lumineux vert de nettoyage d'huile **27** s'allume, et ce avant de faire couler l'huile de friture dans le récipient de stockage d'huile **21** et avant de déplacer, de vider ou de nettoyer l'appareil.



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

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **13** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse **15**.

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

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

## 10.1 Filtrer et conserver l'huile de friture

**REMARQUE** : vous pouvez également éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur **13** après la friture et effectuer le nettoyage d'huile ultérieurement (après au moins 4 heures).

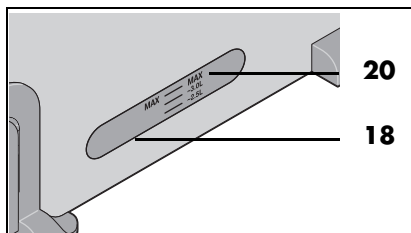
1. Lorsque le voyant lumineux vert de nettoyage d'huile **27** s'allume, commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **O/I 12** sur **O** pour arrêter l'appareil. Le voyant lumineux intégré dans l'interrupteur Marche/Arrêt **O/I** s'éteint.
2. Débranchez la fiche secteur **13** de la prise de courant.
3. Retirez le couvercle **4**.
4. Après chaque friture, vérifiez la qualité de l'huile de friture (voir « Les bases de la friture » à la page 31).
  - Si la qualité est encore bonne, l'huile peut être conservée.
  - Si l'huile présente des défauts de qualité, elle doit être éliminée. Pour pouvoir la transvaser de manière aisée, l'huile peut tout d'abord être déversée dans le récipient de stockage d'huile **21**.



5. Positionnez le curseur **17** sur la droite. L'huile de friture coule à présent lentement dans le récipient de stockage d'huile **21**, et ce à travers le petit filtre situé au fond du bac à huile **8**. N'interrompez pas ce processus dans la mesure du possible.

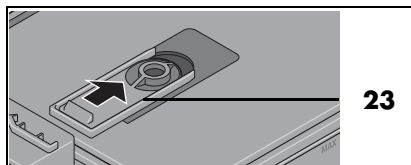


6. Le regard **18** vous permet de constater la quantité d'huile se trouvant déjà dans le récipient de stockage d'huile **21**. Celui-ci doit être rempli au maximum jusqu'au repère **MAX 20**. Cela correspond à la contenance maximale du bac à huile **8**.



7. Une fois le bac à huile **8** vidé, positionnez le curseur **17** sur la gauche.

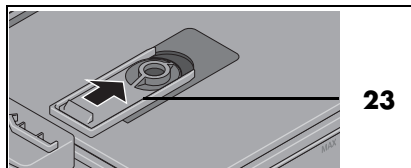
8. Retirez le récipient de stockage d'huile **21**.  
9. Vérifiez que le couvercle **24**, la fermeture coulissante **23** et le bouchon à vis **22** sont bien fermés.



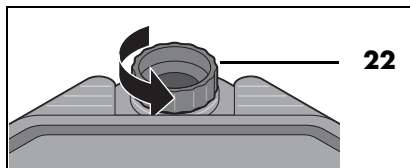
10. Placez le récipient de stockage d'huile **21** contenant l'huile nettoyée dans un endroit frais, sombre et sec.

## 10.2 Réutilisation de l'huile de friture

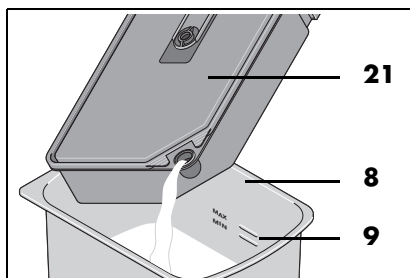
1. Vérifiez que le couvercle **24** et la fermeture coulissante **23** sont bien fermés.



2. Dévissez le bouchon à vis **22**.



3. Versez lentement l'huile de friture provenant du récipient de stockage d'huile **21** dans le bac à huile **8**. Attention : le niveau de remplissage doit se trouver entre les repères **MIN** et **MAX 9**.



4. Avant la friture, contrôlez une nouvelle fois la qualité de l'huile de friture stockée (voir « Les bases de la friture » à la page 31).

## 10.3 Élimination de l'huile de friture

### AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

Il faut immédiatement éliminer l'huile présentant des défauts de qualité (voir « Les bases de la friture » à la page 31).

## 10.4 Nettoyage de la friteuse



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

- ⊙ L'unité électrique **10** ne doit pas être plongée dans l'eau et doit être protégée de l'eau.

### **Démontage de la friteuse et élimination grossière des résidus**

1. Retirez le couvercle **4**.
2. Tirez l'unité électrique **10** vers le haut pour la sortir.
3. À l'aide d'un morceau d'essuie-tout, enlevez autant d'huile et de résidus de friture que possible du bac à huile **8** et de l'élément chauffant **14**.



4. Positionnez le curseur **17** sur la gauche.



Ou positionnez le curseur **17** au centre.

5. Retirez le bac à huile **8**.

### **Nettoyer les accessoires au lave-vaisselle**

Les accessoires suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle :

- Couvercle **4**
  - Panier **6**
  - Poignée du panier **7**
  - Bac à huile **8**
  - Récipient de stockage d'huile **21**
  - Couvercle du récipient de stockage d'huile **24**
  - Bouchon à vis **22**
- Placez individuellement le bouchon à vis **22** par exemple dans le panier des couverts ou dans une zone de rangement pour couverts.

- Si le bac à huile **8** est trop grand, vérifiez si le panier supérieur de votre lave-vaisselle est réglable en hauteur.

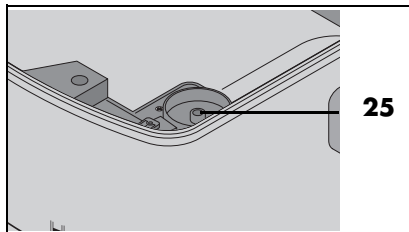
**REMARQUE :** ces pièces peuvent également être nettoyées à la main à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.

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

### **Nettoyer l'unité électrique et le corps de la friteuse**

- L'unité électrique **10** avec l'élément chauffant **14** ne doit pas être rincée ou être plongée dans l'eau.
- Le corps de la friteuse **15** ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle.

1. Essuyez ces pièces à plusieurs reprises avec un chiffon humide et un produit vaisselle doux. Ce faisant, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'unité électrique **10**.
2. Essuyez à plusieurs reprises avec un chiffon humidifié à l'eau claire.
3. Nettoyez également la sortie d'huile **25** par le haut et le bas sur le corps de la friteuse **15**.



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

## 10.5 Rangement de la friteuse



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

⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

- Placez le récipient de stockage d'huile **21** contenant l'huile nettoyée dans un endroit frais, sombre et sec.
- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger.
- Assemblez toutes les pièces (sauf le récipient de stockage d'huile **21** rempli).
- Pour un rangement peu encombrant, la poignée **7** du panier **6** peut être retirée et placée dans le panier.
- Enroulez le câble de raccordement avec fiche secteur **13** et rangez-le dans le compartiment de rangement **34** situé sur la partie arrière de l'unité électrique **10**.
- Conservez l'ensemble des accessoires dans un endroit sec et exempt de poussières.

## 11. Mise au rebut

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.

## 12. 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 le panier **6** de l'huile et suspendez-le à l'aide de la fixation prévue sous la poignée **7** sur le bord avant du bac à huile **8** pour qu'il s'égoutte.
7. Préchauffez l'huile 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.

## 13. 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.
- ⊙ Toutes les vis situées sur les pièces de l'appareil ne doivent pas être desserrées.






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><li>• Vérifiez les deux boutons <b>RESET 33/35</b> (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 37).</li></ul>
L'appareil s'est arrêté tout seul.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La protection contre la surchauffe s'est-elle déclenchée (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 37) ?</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>• L'huile était-elle bien préchauffée à la température recommandée ?</li></ul>

Problème	Cause possible / solution
Les aliments frits ont mauvais goût	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'huile est-elle vieille ?</li> <li>Avez-vous cuit auparavant des aliments ayant un goût fort (par ex. du poisson) dans la même huile ? Changez l'huile ou nettoyez-la (voir « Les bases de la friture » à la page 31).</li> </ul>
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'huile est-elle vieille, sale ou de l'humidité s'est-elle infiltrée dans l'huile ? Changez l'huile.</li> </ul>

## 14. Caractéristiques techniques

Modèle :	SFB 2300 A1
Tension secteur :	230 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	2 300 W
Niveau de remplissage du bac à huile <b>8</b> :	<b>MIN</b> : env. 2,5 litres <b>MAX</b> : env. 3,5 litres
Niveau de remplissage du récipient de stockage d'huile <b>21</b> :	<b>MAX</b> : env. 3,5 litres
Niveau de remplissage du panier :	<b>MAX</b> : env. 2,5 litres / 1000 g

### Symboles utilisés

	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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.

## 15. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

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 : 329585\_2001** 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) **329585\_2001**.



### **Centre de service**

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

**IAN : 329585\_2001**



### **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>47</b>
<b>2. Correct gebruik .....</b>	<b>48</b>
<b>3. Veiligheidsinstructies .....</b>	<b>49</b>
<b>4. Leveringsomvang .....</b>	<b>53</b>
<b>5. Grondbeginselen van het frituren .....</b>	<b>53</b>
<b>6. Oliereinigingsfunctie .....</b>	<b>55</b>
<b>7. Ingebruikname .....</b>	<b>56</b>
<b>8. Greep aan de frituurmand monteren .....</b>	<b>56</b>
<b>9. Bediening .....</b>	<b>57</b>
9.1 Plaatsen .....	57
9.2 Frituurpan in elkaar zetten en met olie vullen .....	57
9.3 Frituurolie verhitten .....	58
9.4 Gebruik van de timer .....	58
9.5 Frituren .....	59
9.6 Beveiliging tegen oververhitting .....	59
<b>10. Reinigen en bewaren .....</b>	<b>60</b>
10.1 Frituurolie filteren en bewaren .....	60
10.2 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken .....	61
10.3 Frituurolie weggooien .....	61
10.4 Frituurpan reinigen .....	62
10.5 Frituurpan bewaren .....	63
<b>11. Weggooien .....</b>	<b>63</b>
<b>12. Zelf verse patat maken .....</b>	<b>64</b>
<b>13. Problemen oplossen .....</b>	<b>64</b>
<b>14. Technische gegevens .....</b>	<b>65</b>
<b>15. Garantie van HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>66</b>



## 1. Overzicht

- 1 Vefilter (geïntegreerd in het deksel)
- 2 Greep van het deksel
- 3 Kijkvenster (in het deksel)
- 4 Deksel
- 5 **MAX** Markering in de frituurmand (maximale vulhoogte)
- 6 Frituurmand
- 7 Greep van de frituurmand
- 8 Oliepan
- 9 **MIN/MAX** Markeringen in de oliepan (minimale/maximale vulhoogte)
- 10 Elektrische unit
- 11 Bedieningselementen
- 12 **O/I** In-/uitschakelknop (met geïntegreerd controlelampje)
- 13 Aansluitsnoer met stekker
- 14 Verwarmingselement
- 15 Behuizing/frituurpan
- 16 Greep van de behuizing
- 17 Schuifknop voor de olieaftapinrichting
- 18 Kijkopening (in de behuizing)
- 19 Opbergvak voor het oliebewaarbakje
- 20 **MAX** Markering op het oliebewaarbakje (maximale vulhoogte)
- 21 Oliebewaarbakje
- 22 Schroefdoop
- 23 Olie-inlaat met schuifsluiting
- 24 Deksel van het oliebewaarbakje
- 25 Olieaftapinrichting in de behuizing

### **Afbeelding A: bedieningselementen**

- 26  rood controlelampje voor de oliereiniging: olie te heet voor de reinigingsfunctie
- 27  groen controlelampje voor de oliereiniging: olie voldoende afgekoeld voor de reinigingsfunctie
- 28  rood controlelampje voor de temperatuur: het apparaat warmt op
- 29  groen controlelampje voor de temperatuur: de ingestelde temperatuur is bereikt
- 30 Temperatuurregelaar
- 31 Timer-toets
- 32 Timer-display

### **Afbeelding B: achterzijde van de elektrische unit**

- 33 **RESET** -toets (springt naar buiten na oververhitting)
- 34 Opbergvak voor aansluitsnoer met stekker
- 35 **RESET** -toets (springt naar buiten na oververhitting)

## Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe rvs-frituurpan met oliereinigingsfunctie.

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 altijd de veiligheidsinstructies 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.**

Veel plezier met uw nieuwe rvs-frituurpan met oliereinigingsfunctie!

### Symbolen op het apparaat



Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het warme oppervlak.



Dit symbool waarschuwt voor het verwijderen van het oliebewaarbakje tijdens het frituren.



Dit symbool geeft aan dat het materiaal niet geschikt is voor de magnetron en de oven.



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

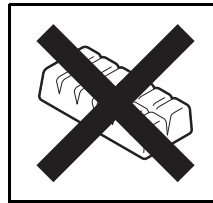
## 2. Correct gebruik

De rvs-frituurpan met oliereinigingsfunctie is bedoeld om levensmiddelen in hete olie gaar te laten worden bij een temperatuur tot maximaal 190 °C. Met behulp van de oliereinigingsfunctie kunnen resten van voedingsmiddelen uit de olie worden verwijderd.

De frituurpan is ontworpen voor particuliere huishoudens. De frituurpan mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

### Voorzienbaar misbruik



Gebruik voor deze frituurpan geen frituurvetblokken! Gebruik uitsluitend vloeibare frituurolie conform de beschrijving in de handleiding (zie "Welke olie is geschikt?" op pagina 54).

De reinigingsfunctie is niet geschikt voor vast frituurvet.

### 3. Veiligheidsinstructies

#### Waarschuwingen

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



**GEVAAR!** Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot 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 (elektrische unit en behuizing), het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



- ⊙ Raak de hete delen van het apparaat, bijv. het deksel of metalen oppervlakken, niet aan. Pak uitsluitend de greep van de frituurmand 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 een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn 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 60) in acht.



### **GEVAAR voor kinderen**

- ⊙ Voorkom altijd dat kinderen de frituurpan omlaag kunnen trekken (bijv. via het aansluitsnoer) of bij de naar buiten stekende greep van de frituurmand kunnen komen. Brandwonden door hete olie zijn levensgevaarlijk!
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikingsgevaar.



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

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten 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 oliepan voor het inschakelen minimaal tot aan de markering **MIN** en maximaal tot aan de markering **MAX**.
- ⊙ Oude of vervuilde frituurolie dan wel ongeschikte olie (bijv. olijfolie) kan bij verhitting vlam vatten. Gebruik uitsluitend geschikte olie. De frituurpan moet altijd zorgvuldig gereinigd en worden bewaard, en de frituurolie moet tijdig worden vervangen (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 53).
- ⊙ Meng nooit verschillende soorten olie dan wel oude en nieuwe 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 wollen 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**

- ⊙ **Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken, omdat de olie beduidend heter is dan kokend water.**
- ⊙ **Als er water in heet vet of hete olie druppelt, leidt dit tot gloeiend hete spatten.**
- ⊙ **Vermijd contact met hete olie of oliespetters.**
- ⊙ Beweeg of verplaats de frituurpan nooit als deze hete olie bevat.
- ⊙ Laat nooit water in de hete olie druppelen.
- ⊙ De frituurmand en de te frituren etenswaren moeten droog zijn voordat ze in de hete olie worden geplaatst. Verwijder met name ijs en dooiwater van diepgevroren etenswaren.
- ⊙ Bedien de frituurpan uitsluitend met droge handen.
- ⊙ Dompel de frituurmand 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 restjes water kunnen leiden tot explosieachtige steekvlammen als ze met 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, bijv. het deksel en metalen oppervlakken, niet aan. Pak uitsluitend de greep van de frituurmand vast.
- ⊙ Trek het oliebewaarbakje niet eruit tijdens het frituren.
- ⊙ Laat de olie na het frituren afkoelen, ten minste totdat het groene controlelampje voor de oliereiniging brandt. Zolang het rode controlelampje voor de oliereiniging brandt, is de frituurolie te heet om te worden afgetapt.
- ⊙ Pas tijdens het frituren op dat niemand per ongeluk aan de naar buiten stekende greep van de frituurmand blijft haken.



### **GEVAAR door uitglieden**

- ⊙ Vermijd oliespetters op de vloer. Er bestaat uitglijgevaar!



### **GEVAAR van 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 (de elektrische unit) toch een keer in water vallen, trek dan meteen de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat dan 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 er over kan struikelen.
- ⊙ Voordat u het apparaat aansluit, dient u te controleren of de in-/uitschakelknop op **O** staat.
- ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met randaarde, 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. Gebruik het opbergvak aan de achterzijde van de elektrische unit.
- ⊙ 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,
  - ... als het apparaat of het aansluitsnoer 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 elektrische netsnet.
- ⊙ 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.

## **WAARSCHUWING voor materiële schade**

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik voor het frituren altijd de frituurmand.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen er oliespetters ontstaan. Zet het apparaat daarom op een warmte- en vetbestendige ondergrond.
- ⊙ Giet frituurolie niet in de afvoer of het toilet! 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.
- ⊙ De schroeven waarmee de onderdelen van het apparaat zijn bevestigd mogen nooit worden losgedraaid.
- ⊙ Het oliebewaarbakje en het bijbehorende deksel zijn van kunststof. Ze mogen niet in een magnetron of oven worden gebruikt of worden blootgesteld aan andere warmtebronnen. Laat de frituurolie voor het aftappen afkoelen, ten minste totdat het groene controlelampje voor de oliereiniging brandt.

## 4. Leveringsomvang

- 1 deksel **4**
- 1 frituurmand **6**
- 1 greep van de frituurmand **7**
- 1 oliepan **8**
- 1 elektrische unit **10**
- 1 behuizing **15**
- 1 oliebewaarbakje **21** met deksel **24** en schroefdop **22**
- 1 handleiding

## 5. Grondbeginselen van het frituren

### Vorbereiding van de levensmiddelen

- Alle levensmiddelen moeten voor het frituren zo droog mogelijk zijn. Water kan leiden tot explosieachtige steekvlammen als het met hete olie in aanraking komt. Droog de te frituren etenswaren 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 de paneermeelcoating zo goed mogelijk hecht aan de etenswaren. Paneermeel dat tijdens het frituren loslaat verontreinigt de olie.

### Frituurtijd en -temperatuur

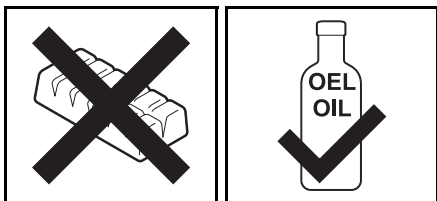
- Voor een lekker en gezond resultaat dient u zich bij de keuze van de temperatuur en de frituurtijd strikt aan de voorschriften op de verpakking te houden.
- Frituur altijd kleine hoeveelheden.
- De frituurmand **6** mag niet hoger worden gevuld dan tot de **MAX**-markering **5**. Als u veel etenswaren tegelijk frituurt, daalt de olietemperatuur sterk zodra de etenswaren in de pan worden gelegd, duurt het frituurproces langer en absorberen de etenswaren meer olie.
- Bij het frituren van zetmeelhoudende levensmiddelen (bijv. aardappel- en graanproducten) kan acrylamide worden gevormd. Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u hoge temperaturen (bo-

ven 170 °C) en te sterke bruinkleuring te vermijden. Bij temperaturen boven 175 °C wordt er duidelijk meer acrylamide gevormd.

## Frituurtabel

Levensmiddel	Temp. (ca.)	Tijd (ca. minuten)
Paddenstoelen	150 °C	5 - 7
Visfilet (vers)	160 °C	3 - 4
Patat frites (vers)	170 °C	11 - 16
Kippenbouten	180 °C	14 - 16
Patat frites (diepgevroren)	volgens de instructies van de fabrikant	
Visfilet (diepgevroren)	190 °C	5 - 7
Kipnuggets (diepgevroren)	190 °C	4 - 5

## Welke olie is geschikt?



- Gebruik voor deze frituurpan uitsluitend vloeibare frituurolie. De reinigingsfunctie is niet geschikt voor vast frituurvet. Het aanbod aan plantaardige olie is enorm. Maar niet elke olie is geschikt als frituurolie.
- De olie moet bestand zijn tegen de hoge temperaturen tijdens het frituren. Let erop dat de olie tot minimaal 200 °C mag worden verhit.
- 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 hittebestendigheid beschikt.
- Olijfolie is niet geschikt.

- Goede frituuroliën of -vetten zijn bijvoorbeeld koolzaadolie en zonnebloemolie.
- Meng nooit verschillende soorten olie met elkaar!

## Bewaren van gebruikte olie

Deze frituurpan beschikt over een oliereinigingsfunctie en een handig oliebewaarbakje **21** (zie "Oliereinigingsfunctie" op pagina 55).

- De houdbaarheid neemt af door verontreiniging van de olie tijdens het frituren. Met de oliereinigingsfunctie kan de olie na elk frituurproces heel gemakkelijk via de geïntegreerde zeef worden gefilterd en ontdaan van grove verontreinigingen en zo worden bewaard.
- Bij de oliereiniging wordt de gereinigde olie opgevangen in het oliebewaarbakje **21**. Hierin kan de olie goed afgesloten worden bewaard.
- Bewaar het oliebewaarbakje op **21** op een donkere, koele en droge plaats.
- Zo kan de olie gedurende enkele weken beschermd tegen licht en zuurstof worden bewaard.

## Bijsmaken uit de olie filteren

Met de oliereinigingsfunctie worden vaste verontreinigingen verwijderd. Sommige levensmiddelen, bijv. vis, verliezen vloeistof tijdens het frituren. Deze komen in de olie terecht en beïnvloeden de geur en de smaak. Deze smaak wordt vervolgens afgegeven aan de volgende levensmiddelen die in dezelfde olie worden gefrituurd.

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

1. Verhit de olie tot ca. 150 °C.
2. Leg 2 dunne sneetjes brood of een beetje peterselie in de frituurmand **6**.
3. Plaats de frituurmand **6** in de frituurpan en sluit het deksel **4**.
4. Wacht totdat de olie stopt met borrelen en verwijder dan de frituurmand **6**. Nu



zou de olie weer de oorspronkelijke smaak moeten hebben.

### **Slechte olie herkennen**

- Als uw olie een van de volgende eigenschappen vertoont, moet u de olie compleet 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 de oude olie?**

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

- ⊙ Giet frituurolie niet in de afvoer of het toilet! Er kunnen verstoppingen ontstaan doordat de olie of het vet uithardt.
- In huishoudelijke hoeveelheden mag olie samen met het huishoudelijk afval worden afgevoerd.
- Giet de olie niet rechtstreeks in de afvalcontainer, maar giet hem na het afkoelen eerst over in de originele verpakking of bijvoorbeeld een leeg melk- of vruchtensappak.
- U kunt de olie ook inleveren bij een inzamelpunt voor gebruikt vet.

## **6. Oliereinigingsfunctie**



### **GEVAAR voor verwondingen door verbranding!**

- ⊙ Laat de olie na het frituren afkoelen, ten minste totdat het groene controlelampje voor de oliereiniging **27** brandt. Zolang het rode controlelampje voor de oliereiniging **26** brandt, is de frituurolie te heet om te worden afgetapt.

Met de schuifknop **17** kunnen de volgende standen worden ingesteld:



In de linker stand kan het oliebewaarbakje **21** in het opbergvak **19** worden geschoven en kan de oliepan **8** worden geplaatst of verwijderd.

In deze stand mag de frituurpan niet ingeschakeld zijn.



De middelste stand is bedoeld voor het frituurproces inclusief opwarmen en afkoelen. In deze stand kan het oliebewaarbakje **21** niet eruit worden getrokken resp. naar binnen worden geschoven. De oliepan **8** kan worden geplaatst of verwijderd.



In de rechterstand wordt de afvoer voor olie uit de oliepan **8** naar het oliebewaarbakje **21** geopend. De olie stroomt door de kleine zeef in de bodem van de oliepan **8** en wordt gereinigd. In deze stand kan het oliebewaarbakje niet eruit worden getrokken resp. naar binnen worden geschoven en de oliepan mag niet worden verwijderd of geplaatst. De frituurpan mag niet ingeschakeld zijn.

De gereinigde frituurolie wordt goed afgesloten bewaard in het oliebewaarbakje **21**. Gereinigd en luchtdicht afgesloten is de olie langer houdbaar. De frituurpan kan worden gereinigd. Voor het volgende frituurproces

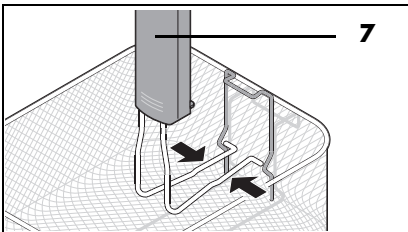
wordt de frituurolie uit oliebewaarbakje **21** teruggegoten in de oliepan **8**.

## 7. Ingebruikname

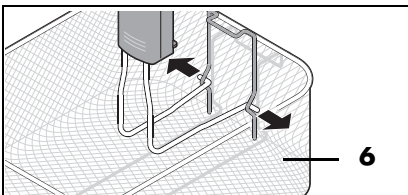
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventueel aanwezige beschermfolie en stickers (met uitzondering van het typeplaatje aan de achterzijde van de elektrische unit **10** en de veiligheidssticker aan de voorkant).
- Controleer of alle accessoires voorhanden en onbeschadigd zijn.
- **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 60).

## 8. Greep aan de frituurmand monteren

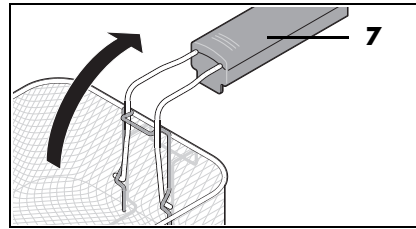
1. Druk de metalen beugels van de greep **7** samen.



2. Plaats de beide uiteinden van de metalen beugels in de oogjes aan de binnenzijde van de frituurmand **6** en laat de metalen beugels weer uit elkaar gaan.



3. Kantel de greep **7** naar buiten tot hij vastklikt.



### Greep verwijderen



#### GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat de frituurmand **6** en de metalen beugels van de greep **7** afkoelen, voordat u de greep van de frituurmand verwijdert.

Ga voor verwijderen van de greep **7** in omgekeerde volgorde te werk:

- Kantel de greep **7** naar binnen.
- Druk de metalen beugels samen en verwijder deze uit de oogjes.

## 9. Bediening

### 9.1 Plaatsen



#### BRANDGEVAAR / GEVAAR voor brandwonden!

- Steek de stekker **13** pas in het stopcontact, als de oliepan **8** ten minste tot aan de markering **MIN 9** met olie is gevuld.
- 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.

- Plaats de behuizing **15** op een geschikte locatie.

### 9.2 Frituurpan in elkaar zetten en met olie vullen



#### GEVAAR voor brandwonden! GEVAAR voor een elektrische schok!

- Alle onderdelen moeten droog en onbeschadigd zijn.



- Zet de schuifknop **17** in de linker stand.



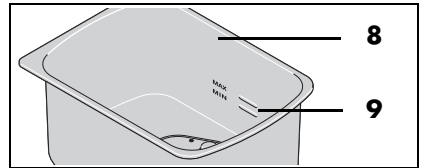
- Of zet de schuifknop **17** in de middelste stand.

- Plaats de oliepan **8** in de behuizing **15**.
- Plaats de elektrische unit **10** van bovenaf in de frituurpan **15**. Het verwarmingselement **14** bevindt zich in de oliepan **8**.



#### BRANDGEVAAR / GEVAAR voor brandwonden!

- De vulhoogte van de frituurolie moet tussen de markeringen **MIN** en **MAX 9** aan de binnenzijde van de oliepan **8** liggen.



- Gebruik uitsluitend geschikte frituurolie (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 53).

- Giet ca. 2,5 liter (**MIN**) tot 3,5 liter (**MAX**) frituurolie in de oliepan **8**.

- Zet het deksel **4** erop.



- Zet de schuifknop **17** in de linker stand.

- Plaats het deksel **24** stevig op het oliebewaarbakje **21**. De schroefdop **22** moet stevig dichtgedraaid zijn.

- Schuif het oliebewaarbakje **21** in het opbergvak **19**.



- Zet de schuifknop **17** in de middelste stand.

## 9.3 Frituurolie verhitten

---



### GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- 

1. Zorg ervoor dat de in-/uitschakelknop **O/I 12** op **O** en de temperatuurregelaar **30** op **MIN**.
  2. Steek de stekker **13** in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
  3. Zet de in-/uitschakelknop **O/I 12** op **I**, om het apparaat in te schakelen. Het controlelampje in de in-/uitschakelknop **O/I** brandt.
  4. Stel met de temperatuurregelaar **30** de gewenste temperatuur in (zie "Frituurtijd en -temperatuur" op pagina 53).
    - Tijdens het opwarmen brandt het rode controlelampje voor de temperatuur **28**.
    - Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt het groene controlelampje voor de temperatuur **29**.
- 

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

---

De gegevens met betrekking tot de temperatuur vindt u op de verpakkingen van de levensmiddelen of in de frituurtabel (zie "Frituurtabel" op pagina 54).

---

### AANWIJZINGEN:

- De vermelde temperaturen zijn richtwaarden. Afhankelijk van de aard, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en hun smaak kan de temperatuur variëren.

- Plaats de frituurmand **6** pas in de frituurpan **15** als u de levensmiddelen in de hete olie wilt leggen om te gaan frituren.
- 

## 9.4 Gebruik van de timer

U kunt de timer gebruiken om de gewenste frituurtijd in te stellen. Zodra de ingestelde tijd verstreken wordt er een akoestisch alarm afgegeven.

- Stel de timer in met de timer-toets **31**:
  - timer-toets **31** 1x indrukken: timer inschakelen
  - timer-toets **31** herhaaldelijk kort indrukken: minuten instellen
  - timer-toets **31** ingedrukt houden: snel voorwaarts
- Laat de timer-toets **31** los om de timer te starten. In het timer-display **32** knippert de tijd. De ingestelde minuten lopen af. Tijdens de laatste minuut worden de seconden afgeteld.
- Terwijl de timer loopt, kunt u de alarmtijd resetten door de timer-toets **31** ingedrukt te houden.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd weerklinkt er een alarm en knippert **00** op het timer-display **32**. Het alarm wordt even later 1x herhaald. Daarna wordt de timer uitgeschakeld.

## 9.5 Frituren



### BRANDGEVAAR / GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat nooit water in de hete frituurolie druppelen.
- ⊙ De frituurmand **6** en de te frituren etenswaren moeten droog zijn.
- ⊙ Bedien het apparaat uitsluitend met droge handen.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt er hete stoom uit de openingen boven het vefilter **1**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Doe de etenswaren niet in de frituurmand **6** wanneer deze boven de hete olie hangt. Kleine stukjes kunnen in de olie vallen en spatten veroorzaken.
- ⊙ Beweeg de frituurpan **15** in geen geval zolang deze nog heet is!

1. Doe de etenswaren in de frituurmand **6**. De frituurmand **6** mag maximaal tot aan de markering **MAX 5** gevuld worden.
2. Als het groene controlelampje voor de temperatuur brandt **29**, verwijdert u het deksel **4**.
3. Laat nu de frituurmand **6** voorzichtig in de olie zakken.
4. Plaats het deksel **4** weer op de pan.
5. Stel nu eventueel met de timer-toets **31** de gewenste frituurtijd in.
6. U kunt het frituurproces via het kijkvenster volgen **3**. Bij het frituren worden de levensmiddelen heel snel gaar. Houd u zo nauwkeurig mogelijk aan de aanbevolen frituurtijden.
7. Als u de timer heeft ingesteld, weerklinkt er een alarm zodra de te frituren etenswaren gaar zijn.
8. Als de te frituren etenswaren gaar zijn, verwijdert u het deksel **4** naar boven toe.
9. **Afbeelding C:** neem de frituurmand **6** uit de olie en hang hem met de houder

onder de greep **7** op de voorste rand van de oliepan **8** om uit te druppelen.

10. Wanneer de olie afgedruppeld is, doet u de levensmiddelen in een schaal of in iets soortgelijks.
11. Als u nog andere etenswaren wilt frituren, stelt u eventueel een andere temperatuur in.
12. Laat het apparaat voor elk frituurproces opwarmen tot het groene controlelampje voor de temperatuur **29** weer brandt.
13. Wanneer u klaar bent met frituren, draait u de temperatuurregelaar **30** naar **MIN**.
14. Laat het apparaat afkoelen totdat het groene controlelampje voor de oliereiniging **27** brandt. Dan is het apparaat gereed voor de oliereinigingsfunctie.

**AANWIJZING:** u kunt het apparaat na het frituren ook uitschakelen en de stekker **13** uit het stopcontact trekken en de oliereiniging naar een later tijdstip (minimaal 4 uur later) verplaatsen.

## 9.6 Beveiliging tegen oververhitting



### GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat de frituurpan **15** afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het apparaat beweegt.

De frituurpan is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting die het apparaat bij oververhitting automatisch uitschakelt.

In dit geval kunnen de twee **RESET**-toetsen **33/35** aan de achterzijde van de elektrische unit **10** naar buiten springen of slechts een van beide. (Dit wordt bepaald door de wijze waarop de beveiliging tegen oververhitting is geactiveerd.) In ieder geval moeten beide **RESET**-toetsen **33/35** weer helemaal inge-

drukt zijn om het apparaat weer in gebruik kan worden genomen.

1. Draai de temperatuurregelaar **30** op **MIN** en trek de stekker **13** uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat op kamertemperatuur afkoelen.
3. **Afbeelding B:** druk de twee **RESET**-toetsen **33/35** aan de achterzijde van de elektrische unit **10** weer helemaal in.
4. Wacht enkele minuten en steek dan de stekker **13** weer in het stopcontact en stel vervolgens de gewenste temperatuur in.

## 10. Reinigen en bewaren



### GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat het apparaat afkoelen, ten minste totdat het groene controlelampje voor de oliereiniging **27** brandt, voordat u de frituurolie in het oliebewaarbakje **21** laat lopen, het apparaat beweegt, leegt of reinigt.



### GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **13** uit het stopcontact, voordat u de frituurpan **15** reinigt.
- WAARSCHUWING voor materiële schade!**
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

## 10.1 Frituurolie filteren en bewaren

---

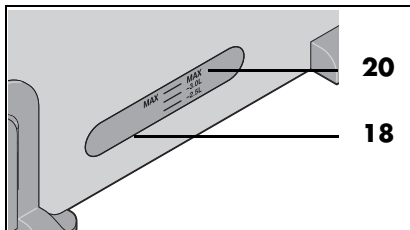
**AANWIJZING:** u kunt het apparaat na het frituren ook uitschakelen en de stekker **13** uit het stopcontact trekken en de oliereiniging naar een later tijdstip (minimaal 4 uur later) verplaatsen.

---

1. Als het groene controlelampje voor de oliereiniging **27** brandt, zet u de in-/uitschakelknop **O/I 12** op **O** om het apparaat uit te schakelen. Het controlelampje in de in-/uitschakelknop **O/I** dooft.
2. Trek de stekker **13** uit het stopcontact.
3. Verwijder het deksel **4**.
4. Controleer na elk frituurproces de kwaliteit van de frituurolie (zie "Grondbeginsselen van het frituren" op pagina 53).
  - Als de kwaliteit nog voldoet, kunt u de olie bewaren.
  - Olie van gebrekkige kwaliteit moet worden weggegooid. Om de olie gemakkelijk te kunnen overgieten, kunt u de olie eerst in het oliebewaarbakje **21** laten lopen.
5. Zet de schuifknop **17** in de rechterstand. De olie stroomt nu langzaam door de kleine zeef in de bodem van de oliepan **8** en wordt opgevangen in het oliebewaarbakje **21**. Onderbreek dit proces indien mogelijk niet.

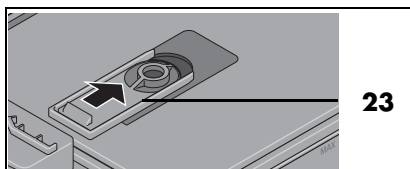


- Door de kijkopening **18** kunt u zien hoeveel olie zich al in het oliebewaarbakje **21** bevindt. Het vulniveau mag niet boven de markering **MAX 20** uitkomen. Deze geeft de maximumvulling voor de oliepan **8** aan.



- Als de oliepan **8** leeg is, zet u de schuifknop **17** in de linker stand.

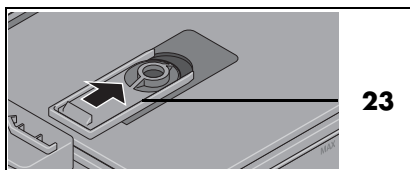
- Trek het oliebewaarbakje **21** uit de frituurpan.
- Controleer of het deksel **24**, de schuifsluiting **23** en de schroefdop **22** stevig gesloten zijn.



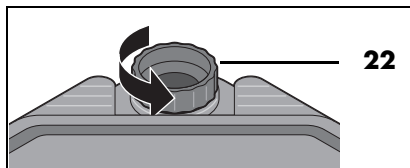
- Bewaar het oliebewaarbakje **21** met de gereinigde olie op een koele, donkere, droge plaats.

## 10.2 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken

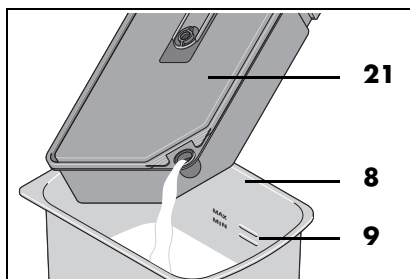
- Controleer of het deksel **24** en de schuifsluiting **23** stevig gesloten zijn.



- Schroef de schroefdop **22** los.



- Giet de frituurolie uit het oliebewaarbakje **21** langzaam over in de oliepan **8**. Let erop dat de vulhoogte tussen de markeringen **MIN** en **MAX 9** moet liggen.



- Controleer voor het frituren opnieuw de kwaliteit van de bewaarde frituurolie (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 53).

## 10.3 Frituurolie weggooien

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Giet frituurolie niet in de afvoer of het toilet! Er kunnen verstoppingen ontstaan doordat de olie of het vet uithardt.

Olie van gebrekkige kwaliteit moet direct worden weggegooid (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 53).

## 10.4 Frituurpan reinigen



### GEVAAR voor een elektrische schok!

- De elektrische unit **10** mag niet in water worden gedompeld en moet tegen water worden beschermd.

### Frituurpan demonteren en resten globaal verwijderen

- Verwijder het deksel **4**.
- Verwijder de elektrische unit **10** naar boven toe.
- Verwijder met keukenpapier zo veel mogelijk olie en frituurresten uit de oliepan **8** en van het verwarmingselement **14**.



- Zet de schuifknop **17** in de linker stand.



Of zet de schuifknop **17** in de middelste stand.

- Verwijder de oliepan **8**.

### Accessoires reinigen in de vaatwasser

De volgende accessoires kunnen in de vaatwasser worden gereinigd:

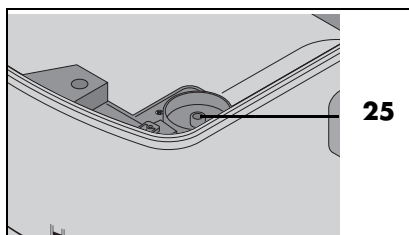
- Deksel **4**
  - Frituurmand **6**
  - Greep van de frituurmand **7**
  - Oliepan **8**
  - Oliebewaarbakje **21**
  - Deksel van het oliebewaarbakje **24**
  - Schroefdop **22**
- Leg de schroefdop **22** los in de bijvoorbeeld de bestekmand of op een rek voor bestek.
  - Als de oliepan **8** te hoog is, controleert u of de bovenste korf van uw vaatwasser eventueel in hoogte verstelbaar is.

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

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

### Elektrische unit en behuizing reinigen

- De elektrische unit **10** met het verwarmingselement **14** mag niet worden afgespoeld of in water worden gedompeld.
  - De behuizing **15** mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
- Veeg deze onderdelen meerdere malen af met een vochtige doek en een mild afwasmiddel. Let erop dat er geen water in de elektrische unit **10** terecht komt.
  - Veeg meerdere malen na met een met schoon water bevochtigde doek.
  - Reinig de bij de behuizing **15** ook de olieaftapinrichting **25** van boven en beneden.



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



## 10.5 Frituurpan bewaren



### GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

- Bewaar het oliebewaarbakje **21** met de gereinigde olie op een koele, donkere, droge plaats.
- Laat alle delen volledig drogen, voordat u ze opbergt.
- Zet alle onderdelen (met uitzondering van het oliebewaarbakje **21**) in elkaar.
- Als u de greep **7** van de frituurmand **6** verwijdt en in de frituurmand legt, neemt de frituurmand bij het bewaren minder ruimte in beslag.
- Rol het aansluitsnoer met de stekker **13** op en berg het op in de daarvoor bestemde opbergvak **34** aan de achterzijde van de elektrische unit **10**.
- Bewaar alle accessoires op een droge, stofvrije plaats.

## 11. 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 geschei-



den 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 helpt 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.

## 12. Zelf verse patat maken

### Goede aardappelen voor patat

- De aardappelen moeten een vaste schil hebben en mogen niet kiemen.
- Gebruik kruimige 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, bijv. met een theedoek.
5. Voorbakken: frituur de aardappelen gedurende ca. 10 tot 14 minuten op ca. 150 °C.
6. **Afbeelding C:** neem de frituurmand **6** uit de olie en hang hem met de houder onder de greep **7** op de voorste rand van de oliepan **8** om uit te druppelen.
7. Verhit de olie 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:** diepvriesfrites moeten slechts één keer gefrituurd worden.

## 13. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, 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.
- ⊙ De schroeven waarmee de onderdelen van het apparaat zijn bevestigd mogen nooit worden losgedraaid.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li><li>• Controleer de aansluiting.</li><li>• Controleer beide <b>RESET</b>-toetsen <b>33/35</b> (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 59).</li></ul>
Het apparaat is vanzelf uitgeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 59)?</li></ul>
De te frituren etenswaren zijn na de aanbevolen tijd nog niet gaar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Heeft u een grotere hoeveelheid in één keer gefrituurd?</li><li>• Had de olie nog niet de aanbevolen temperatuur bereikt?</li></ul>

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
De gefrituurde etenswaren hebben een slechte smaak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is de olie oud?</li> <li>• Heeft u eerder levensmiddelen met een sterke smaak (bijv. vis) in dezelfde olie gefrituurd? Vervang de olie of reinig de olie (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 53).</li> </ul>
Sterke rook- en geurontwikkeling	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is de olie oud, vervuild of is er vocht in de olie terechtgekomen? Vervang de olie.</li> </ul>

## 14. Technische gegevens

Model:	SFB 2300 A1
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	2300 W
Vulhoogte oliepan <b>8</b> :	<b>MIN:</b> ca. 2,5 liter <b>MAX:</b> ca. 3,5 liter
Vulhoogte oliebewaarkbakje <b>21</b> :	<b>MAX:</b> ca. 3,5 liter
Vulhoogte frituurmand:	<b>MAX:</b> ca. 2,5 liter / 1000 g

### Gebruikte symbolen

	Geprüfte <b>S</b> icherheit (geteste veiligheid). Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - 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.

## 15. 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: 329585\_2001** 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.



### **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

Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video'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) **329585\_2001** uw handleiding openen.



### **Servicecenters**



Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

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



Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

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

**IAN: 329585\_2001**





# **Inhalt**

<b>1. Übersicht</b> .....	<b>69</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>70</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>71</b>
<b>4. Lieferumfang</b> .....	<b>75</b>
<b>5. Kleines 1x1 des Frittierens</b> .....	<b>75</b>
<b>6. Ölreinigungsfunktion</b> .....	<b>77</b>
<b>7. Inbetriebnahme</b> .....	<b>78</b>
<b>8. Griff am Frittierkorb montieren</b> .....	<b>78</b>
<b>9. Bedienung</b> .....	<b>79</b>
9.1 Aufstellen .....	79
9.2 Fritteuse zusammensetzen und Öl einfüllen .....	79
9.3 Frittieröl aufheizen .....	80
9.4 Timer verwenden .....	80
9.5 Frittieren .....	80
9.6 Überhitzungsschutz .....	81
<b>10. Reinigen und Aufbewahren</b> .....	<b>82</b>
10.1 Frittieröl filtern und aufbewahren .....	82
10.2 Gebrauchtes Frittieröl wiederverwenden .....	83
10.3 Frittieröl entsorgen .....	83
10.4 Fritteuse reinigen .....	83
10.5 Fritteuse aufbewahren .....	84
<b>11. Entsorgen</b> .....	<b>85</b>
<b>12. Frische Pommes selber machen</b> .....	<b>85</b>
<b>13. Problemlösung</b> .....	<b>86</b>
<b>14. Technische Daten</b> .....	<b>87</b>
<b>15. Garantie der HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>87</b>

# 1. Übersicht

- 1 Fettfilter (integriert im Deckel)
- 2 Griff des Deckels
- 3 Sichtfenster (im Deckel)
- 4 Deckel
- 5 **MAX** Markierung im Frittierkorb (maximale Füllhöhe)
- 6 Frittierkorb
- 7 Griff des Frittierkorbes
- 8 Ölwanne
- 9 **MIN/MAX** Markierungen in der Ölwanne (minimale/maximale Füllhöhe)
- 10 Elektrische Einheit
- 11 Bedienelemente
- 12 **O/I** Ein-/Ausschalter (mit integrierter Kontrollleuchte)
- 13 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 14 Heizelement
- 15 Gehäuse/Fritteuse
- 16 Griff des Gehäuses
- 17 Schieberegler für den Ölauslass
- 18 Sichtöffnung (im Gehäuse)
- 19 Fach für den Ölaufbewahrungsbehälter
- 20 **MAX** Markierung am Ölaufbewahrungsbehälter (maximale Füllhöhe)
- 21 Ölaufbewahrungsbehälter
- 22 Schraubverschluss
- 23 Öleinlass mit Schiebeverschluss
- 24 Deckel des Ölaufbewahrungsbehälters
- 25 Ölauslass am Gehäuse

## **Bild A: Bedienelemente**

- 26  rote Ölreinigungs-Kontrollleuchte: Öl zu heiß für die Reinigungsfunktion
- 27  grüne Ölreinigungs-Kontrollleuchte: Öl für die Reinigungsfunktion ausreichend abgekühlt
- 28  rote Temperatur-Kontrollleuchte: Gerät heizt auf
- 29  grüne Temperatur-Kontrollleuchte: eingestellte Temperatur ist erreicht
- 30 Temperaturregler
- 31 Timer-Taste
- 32 Timer-Display

## **Bild B: Rückseite der elektrischen Einheit**

- 33 **RESET** Taste (springt nach Überhitzung heraus)
- 34 Staufach für Anschlussleitung mit Netzstecker
- 35 **RESET** Taste (springt nach Überhitzung heraus)

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Edelstahl-Fritteuse mit Öltreinigungsfunktion.

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 Edelstahl-Fritteuse mit Öltreinigungsfunktion!

### Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Dieses Symbol warnt Sie davor, den Ölaufbewahrungsbehälter während des Frittierens herauszuziehen.



Dieses Symbol gibt an, dass dieses Material nicht für Mikrowellen und Backöfen geeignet ist.



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

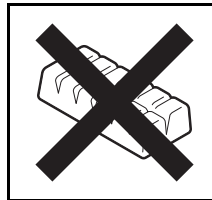
## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Edelstahl-Fritteuse mit Öltreinigungsfunktion ist zum Garen von Lebensmitteln in heißem Öl bei einer Temperatur bis maximal 190 °C vorgesehen. Mit Hilfe der Öltreinigungsfunktion kann das abgekühlte Öl von festen Rückständen gereinigt werden.

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.

### Vorhersehbarer Missbrauch



Verwenden Sie in dieser Fritteuse kein festes Frittierfett! Verwenden Sie ausschließlich flüssige Frittieröle, wie in dieser Anleitung beschrieben (siehe "Welche Öle sind geeignet?" auf Seite 76).

Mit festen Frittierfetten ist die Reinigungsfunktion nicht durchführbar.



### 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.

**WARNING!** 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 (elektrische Einheit und Gehäuse), die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. der Deckel und die Metalloberflächen. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Öffnungen im Deckel heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.



- ⊙ Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 82).



### **GEFAHR für Kinder**

- ⊙ Sorgen Sie dafür, dass Kinder die heiße Fritteuse niemals (z. B. an der Anschlussleitung) herunterziehen oder an den herausstehenden Griff des Frittierkorbes herankommen können. Bei Verbürungen durch heißes Öl 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 die Ölwanne vor jedem Einschalten mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX**.
- ⊙ Alte oder verschmutzte Frittieröle und ungeeignete Öle (wie z. B. Olivenöl) können sich beim Erhitzen selbst entzünden. Benutzen Sie nur geeignete Öle. Achten Sie auf sorgfältiges Reinigen und Aufbewahren und rechtzeitiges Austauschen des Frittieröles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 75).
- ⊙ Mischen Sie niemals verschiedene Öle oder altes und neues Öl.
- ⊙ Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand niemals mit Wasser, weil dies zur sogenannten Fettextplosion führt. Ersticken Sie den Brand, indem Sie den Deckel auf die Fritteuse setzen oder mit einer Löschdecke oder Woldecke.

- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Fritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Benutzen Sie die Fritteuse nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf, da die entstehende Hitze zu Schäden an der elektrischen Installation führen kann.
- ⊙ Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen, damit diese kein Feuer fangen können.
- ⊙ Betreiben Sie die Fritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.
- ⊙ Tauchen Sie den Frittierkorb und den Deckel vor der Benutzung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ⊙ Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Fritteuse absolut trocken sind, bevor Sie diese in Gebrauch nehmen. Auch kleine Wasserreste können mit dem erhitzten 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. den Deckel und die Metalloberflächen. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Ziehen Sie während des Frittierens den Ölaufbewahrungsbehälter nicht heraus.
- ⊙ Lassen Sie das Öl nach dem Frittieren abkühlen, mindestens bis die grüne Ölreinigungs-Kontrollleuchte leuchtet. Solange die rote Ölreinigungs-Kontrollleuchte leuchtet, ist das Frittieröl zu heiß zum Ablassen.
- ⊙ Achten Sie beim Frittieren darauf, dass niemand versehentlich den herausstehenden Griff des Frittierkorbes mitreißt.



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

- ⊙ **Heißes 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 Öl oder Spritzern.**
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen die Fritteuse mit heißem Öl.
- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Öl tropfen.
- ⊙ Frittierkorb und Frittiergut müssen trocken sein, wenn diese ins heiße Öl gegeben werden. Entfernen Sie insbesondere von tiefgefrorenem Frittiergut anhaftendes Eis oder Tauwasser.
- ⊙ Bedienen Sie die Fritteuse nur mit trockenen Händen.



### **GEFAHR durch Ausrutschen**

- ⊙ Vermeiden Sie Ölspritzer 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 (die elektrische Einheit) 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 das Staufach auf der Rückseite der elektrischen Einheit.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.

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

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Benutzen Sie zum Frittieren immer den 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 Ölspritzern kommen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wärmebeständige und fettresistente Unterlage.
- ⊙ Frittieröl 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.
- ⊙ Alle Schrauben an den Geräteteilen dürfen nicht gelöst werden.
- ⊙ Der Ölaufbewahrungsbehälter und sein Deckel sind aus Kunststoff. Sie dürfen nicht in einer Mikrowelle, einem Backofen oder durch andere Hitzequellen erwärmt werden. Lassen Sie Frittieröl vor dem Ablassen abkühlen, mindestens bis die grüne Ölreinigungs-Kontrollleuchte leuchtet.

## 4. Lieferumfang

- 1 Deckel **4**
- 1 Frittierkorb **6**
- 1 Griff des Frittierkorbes **7**
- 1 Ölwanne **8**
- 1 Elektrische Einheit **10**
- 1 Gehäuse **15**
- 1 Ölaufbewahrungsbehälter **21** mit Deckel **24** und Schraubverschluss **22**
- 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 Öl gelangt. Trocknen Sie das Frittiergut ab bzw. entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln das Eis.
- Tiefkühlkost sollte vor dem Frittieren angetauert 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 Öl.

### Frittierzeit und -temperatur

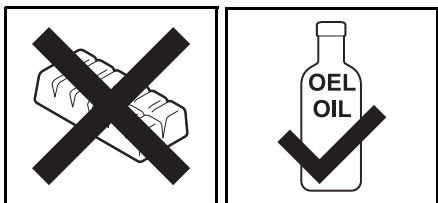
- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierkorb **6** darf nicht höher als bis zur **MAX**-Markierung **5** gefüllt werden. Wenn Sie mehr Frittiergut zugeben, sinkt die Öl-Temperatur beim Zugeben zu stark ab, der Frittiervorgang dauert länger und das Frittiergut nimmt mehr Öl auf.
- Beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Kartoffel- und Getreideprodukte) kann sich Acrylamid bilden. Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie hohe Temperaturen (über 170 °C) und zu starke Bräunung. Bei

Temperaturen von über 175 °C bildet sich deutlich mehr Acrylamid.

## Frittirtabelle

Lebensmittel	Temp. (ca.)	Zeit (ca. Minuten)
Pilze	150 °C	5 - 7
Fischfilet (frisch)	160 °C	3 - 4
Pommes frites (frisch)	170 °C	11 - 16
Hähnchenschenkel	180 °C	14 - 16
Pommes frites (tiefgekühlt)	nach Angaben des Herstellers	
Fischfilet (tiefgekühlt)	190 °C	5 - 7
Chicken Nuggets (tiefgekühlt)	190 °C	4 - 5

## Welche Öle sind geeignet?



- Verwenden Sie in dieser Fritteuse ausschließlich flüssige Frittieröle. Mit festen Frittierfetten ist die Reinigungsfunktion nicht durchführbar.

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

- Das Öl muss die hohen Temperaturen beim Frittieren vertragen. Achten Sie darauf, dass das Öl bis mindestens 200 °C erhitzt werden kann.
- 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.
- Olivenöl ist nicht geeignet.

- Gut geeignet sind zum Beispiel Rapsöl und Sonnenblumenöl.
- Mischen Sie niemals verschiedene Ölsorten!

## Gebrauchtes Öl aufbewahren

Diese Fritteuse hat eine Ölreinigungsfunktion und einen praktischen Ölaufbewahrungsbehälter **21** (siehe "Ölreinigungsfunktion" auf Seite 77).

- Verschmutzungen des Öls durch das Frittieren verkürzen die Haltbarkeit. Mit der Ölreinigungsfunktion ist es ganz einfach, das Öl nach jedem Frittiervorgang zum Lagern durch das integrierte Sieb zu filtern, um es von grobem Schmutz zu befreien.
- Während der Ölreinigung fließt das gereinigte Öl in den Ölaufbewahrungsbehälter **21**. In diesem kann das Öl fest verschlossen gelagert werden.
- Bewahren Sie den Ölaufbewahrungsbehälter **21** dunkel, kühl und trocken auf.
- So kann das Öl vor Licht und Sauerstoff geschützt einige Wochen gelagert werden.

## So filtern Sie Fremdgeschmack aus dem Öl

Mit der Ölreinigungsfunktion werden feste Verschmutzungen entfernt. Einige Lebensmittel, z. B. Fisch, verlieren Flüssigkeit beim Frittieren. Diese gelangt ins Öl und verändert dort den Geruch und Geschmack. Dieser Geschmack wird dann an das nächste Lebensmittel abgegeben, das in diesem Öl frittiert wird.

Mit einem einfachen Trick können Sie den Fremdgeschmack vermindern oder sogar ganz entfernen.

1. Erhitzen Sie das Öl auf ca. 150 °C.
2. Geben Sie 2 dünne Scheiben Brot oder etwas Petersilie in den Frittierkorb **6**.
3. Geben Sie den Frittierkorb **6** in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel **4**.

4. Warten Sie, bis das Öl nicht mehr sprudelt, und entnehmen Sie dann den Frittierkorb **6**. Das Öl sollte nun wieder seinen eigenen Geschmack haben.

### Schlechtes Öl erkennen

- Wenn Sie bei Ihrem Öl einen der folgenden Punkte feststellen, sollten Sie das Öl 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 Öl?

#### WARNUNG vor Sachschäden!

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

- Öl kann in haushaltsüblichen Mengen in den Hausmüll gegeben werden.
- Geben Sie das Öl nicht direkt in die Mülltonne, sondern füllen Sie es nach dem Abkühlen in die Original-Verpackung oder zum Beispiel in eine Saft- oder Milch-Verpackung.
- Sie können das Öl auch bei einer Sammelstelle für Altfette abgeben.

## 6. Ölreinigungsfunktion



### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie das Öl nach dem Frittieren abkühlen, mindestens bis die grüne Ölreinigungs-Kontrollleuchte **27** leuchtet. Solange die rote Ölreinigungs-Kontrollleuchte **26** leuchtet, ist das Frittieröl zu heiß zum Ablassen.

Am Schieberegler **17** können folgende Positionen eingestellt werden:



In der linken Position kann der Ölaufbewahrungsbehälter **21** in das Fach **19** geschoben oder wieder herausgezogen werden und die Ölwanne **8** kann eingesetzt oder entfernt werden.

In dieser Position darf die Fritteuse nicht eingeschaltet sein.



Die mittlere Position ist für den Frittiervorgang inklusive Aufheizen und Abkühlen. In dieser Position kann der Ölaufbewahrungsbehälter **21** nicht herausgezogen oder eingeschoben werden. Die Ölwanne **8** kann eingesetzt oder entfernt werden.



In der rechten Position wird der Ablauf des Öls von der Ölwanne **8** in den Ölaufbewahrungsbehälter **21** geöffnet. Das Öl fließt durch das kleine Sieb im Boden der Ölwanne **8** und wird gereinigt. In dieser Position kann der Ölaufbewahrungsbehälter nicht herausgezogen oder eingeschoben werden und die Ölwanne darf nicht entfernt oder eingesetzt werden. Die Fritteuse darf nicht eingeschaltet sein.

Das gereinigte Frittieröl wird fest verschlossen im Ölaufbewahrungsbehälter **21** gelagert. Gereinigt und luftdicht verschlossen ist es länger haltbar. Die Fritteuse kann gerei-

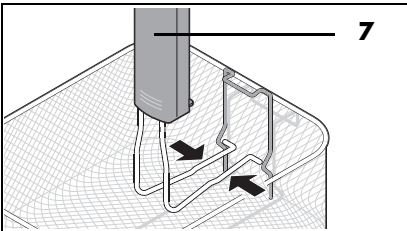
nigt werden. Für den nächsten Frittiervorgang wird das Frittieröl aus dem Ölaufbehälter **21** wieder in die Ölwanne **8** gegossen.

## 7. Inbetriebnahme

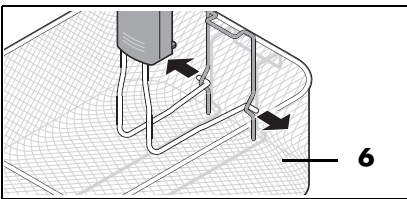
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und ggf. vorhandene Schutzfolien und Aufkleber (außer dem Typenschild auf der Rückseite der elektrischen Einheit **10** und dem Sicherheitsaufkleber auf der Frontseite).
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 82).

## 8. Griff am Frittierkorb montieren

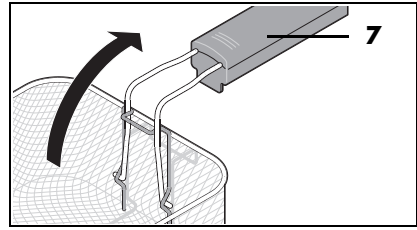
1. Drücken Sie die Metallbügel am Griff **7** zusammen.



2. Setzen Sie die Enden der Metallbügel in die kleinen Ösen auf der Innenseite des Frittierkorbes **6** und lassen Sie die Metallbügel sich wieder auseinander bewegen.



3. Kippen Sie den Griff **7** nach außen, bis er einrastet.



### Griff abnehmen



#### GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie den Frittierkorb **6** und die Metallbügel des Griffs **7** abkühlen, bevor Sie diesen vom Frittierkorb abnehmen.

Zum Abnehmen des Griffs **7** gehen Sie umgekehrt vor:

- Griff **7** nach innen kippen.
- Die Metallbügel zusammendrücken und aus den kleinen Ösen herausnehmen.



## 9. Bedienung

### 9.1 Aufstellen



#### BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **13** erst dann in die Steckdose, wenn die Ölwanne **8** mindestens bis zur Markierung **MIN 9** mit Öl 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.
- 
- Stellen Sie das Gehäuse **15** an einem geeigneten Platz auf.

### 9.2 Fritteuse zusammensetzen und Öl einfüllen



#### GEFAHR von Verbrennungen! GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Alle Teile müssen trocken und ohne Beschädigung sein.



1. Stellen Sie den Schieberegler **17** in die linke Position.



Oder stellen Sie den Schieberegler **17** in die mittlere Position.

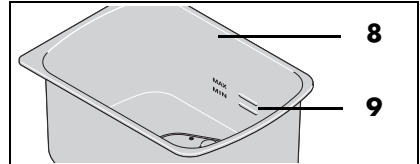
2. Setzen Sie die Ölwanne **8** in das Gehäuse **15**.

3. Setzen Sie die elektrische Einheit **10** von oben in die Fritteuse **15**. Das Heizelement **14** liegt in der Ölwanne **8**.



#### BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Die Füllhöhe des Frittieröles muss zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX 9** an der Innenseite der Ölwanne **8** liegen.



- ⊙ Verwenden Sie nur geeignete Frittieröle (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 75).

- 
4. Füllen Sie ca. 2,5 Liter (**MIN**) bis 3,5 Liter (**MAX**) Frittieröl in die Ölwanne **8**.
  5. Setzen Sie den Deckel **4** auf.



6. Stellen Sie den Schieberegler **17** in die linke Position.

7. Setzen Sie den Deckel **24** fest auf den Ölaufbewahrungsbehälter **21**. Der Schraubverschluss **22** muss fest verschlossen sein.
8. Schieben Sie den Ölaufbewahrungsbehälter **21** in das Fach **19**.



9. Stellen Sie den Schieberegler **17** in die mittlere Position.

## 9.3 Frittieröl aufheizen



### GEFAHR von Verbrennungen!

⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile.

1. Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter **O/I 12** auf **O** steht und der Temperaturregler **30** auf **MIN**.
2. Stecken Sie den Netzstecker **13** in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.
3. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 12** auf **I**, um das Gerät einzuschalten. Die Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter **O/I** leuchtet.
4. Stellen Sie mit dem Temperaturregler **30** die gewünschte Temperatur ein (siehe "Frittierzeit und -temperatur" auf Seite 75).
  - Während des Aufheizens leuchtet die rote Temperatur-Kontrollleuchte **28**.
  - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Temperatur-Kontrollleuchte **29**.

**HINWEIS:** Wir empfehlen, das Frittieröl 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 oder der Frittier­tabelle (siehe "Frittier­ta­belle" auf Seite 76).

### HINWEISE:

- Die Temperaturangaben sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack kann die Temperatur abweichen.
- Setzen Sie den Frittierkorb **6** erst dann in die Fritteuse **15** ein, wenn Sie die Lebensmittel zum Frittieren ins heiße Öl geben wollen.

## 9.4 Timer verwenden

Den Timer können Sie verwenden, um die gewünschte Frittierzeit einzustellen. Bei Erreichen der abgelaufenen Zeit ertönt ein Alarm.

- Stellen Sie den Timer mit der Timer-Taste **31**:
  - Timer-Taste **31** 1x drücken: Timer einschalten
  - Timer-Taste **31** wiederholt kurz drücken: Minuten einstellen
  - Timer-Taste **31** gedrückt halten: schneller Vorlauf
- Lassen Sie die Timer-Taste **31** los und der Timer startet. Im Timer-Display **32** blinkt die Zeit. Die eingestellten Minuten werden heruntergezählt. Während der letzten Minute werden Sekunden heruntergezählt.
- Während der Timer läuft, können Sie die Alarmzeit zurücksetzen, indem Sie die Timer-Taste **31** gedrückt halten.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm und **00** blinkt im Timer-Display **32**. Der Alarm wird nach kurzer Zeit 1x wiederholt. Danach schaltet sich der Timer aus.

## 9.5 Frittieren



### BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Frittieröl tropfen.
- ⊙ Frittierkorb **6** und Frittiergut müssen trocken sein.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Öffnungen über dem Fettfilter **1** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Das Frittiergut nicht in den Frittierkorb **6** geben, wenn dieser über dem heißen

Öl hängt. Kleinteile können in das Öl fallen und zu Spritzern führen.

- ⊙ Bewegen Sie auf keinen Fall die Fritteuse **15**, solange sie noch heiß ist!

1. Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb **6**. Der Frittierkorb **6** darf maximal bis zur Markierung **MAX 5** gefüllt werden.
2. Wenn die grüne Temperatur-Kontrollleuchte **29** leuchtet, nehmen Sie den Deckel **4** ab.
3. Senken Sie nun den Frittierkorb **6** vorsichtig in das Öl.
4. Setzen den Deckel **4** auf.
5. Stellen Sie nun ggf. mit der Timer-Taste **31** die gewünschte Frittierzeit ein.
6. Beobachten Sie den Frittiervorgang durch das Sichtfenster **3**. Beim Frittieren garen die Lebensmittel sehr schnell. Halten Sie sich möglichst genau an die empfohlenen Frittierzeiten.
7. Falls Sie den Timer gestellt haben, ertönt ein Alarm, wenn das Frittiergut fertig gegart ist.
8. Wenn das Frittiergut fertig gegart ist, nehmen Sie den Deckel **4** nach oben ab.
9. **Bild C:** Nehmen Sie den Frittierkorb **6** aus dem Öl heraus und hängen Sie ihn zum Abtropfen mit der Halterung unter dem Griff **7** auf den vorderen Rand der Ölwanne **8**.
10. Wenn das Öl abgetropft ist, geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder ähnliches.
11. Für weitere Frittiergänge stellen Sie gegebenenfalls eine andere Temperatur ein.
12. Lassen Sie das Gerät vor jedem Frittiergang aufheizen, bis die grüne Temperatur-Kontrollleuchte **29** wieder leuchtet.
13. Wenn Sie das Frittieren beenden, drehen Sie den Temperaturregler **30** auf **MIN**.
14. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bis die grüne Ölreinigungs-Kontrollleuchte **27**

leuchtet. Dann ist das Gerät bereit für die Ölreinigungsfunktion.

---

**HINWEIS:** Sie können nach dem Frittieren auch das Gerät ausschalten und den Netzstecker **13** ziehen und die Ölreinigung später (nach mindestens 4 Stunden) durchführen.

---

## 9.6 Überhitzungsschutz

---



### **GEFAHR von Verbrennungen!**

- ⊙ Lassen Sie die Fritteuse **15** auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie diese bewegen.
- 

Die Fritteuse hat einen Überhitzungsschutz, der das Gerät bei einer Überhitzung automatisch ausschaltet.

In diesem Fall können beide **RESET**-Tasten **33/35** auf der Rückseite der elektrischen Einheit **10** herauspringen oder nur eine von beiden. (Dies hängt davon ab, wie der Überhitzungsschutz ausgelöst wurde.) In jedem Fall müssen beide **RESET**-Tasten **33/35** wieder ganz hereingedrückt sein, damit das Gerät wieder in Betrieb genommen werden kann.

1. Drehen Sie den Temperaturregler **30** auf **MIN** und ziehen Sie den Netzstecker **13**.
2. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen.
3. **Bild B:** Drücken Sie beide **RESET**-Tasten **33/35** auf der Rückseite der elektrischen Einheit **10** wieder ganz hinein.
4. Warten Sie einige Minuten, bis Sie den Netzstecker **13** wieder mit dem Netz verbinden und die gewünschte Temperatur einstellen.

# 10. Reinigen und Aufbewahren



## GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät abkühlen, mindestens bis die grüne Öltreinigungs-Kontrollleuchte **27** leuchtet, bevor Sie das Frittieröl in den Ölaufbewahrungsbehälter **21** ablassen, das Gerät bewegen, entleeren oder reinigen.



## GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **13** aus der Steckdose, bevor Sie die Fritteuse **15** reinigen.

## WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

## 10.1 Frittieröl filtern und aufbewahren

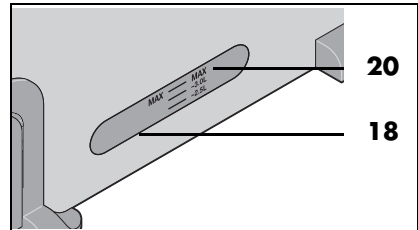
**HINWEIS:** Sie können nach dem Frittieren auch das Gerät ausschalten und den Netzstecker **13** ziehen und die Öltreinigung später (nach mindestens 4 Stunden) durchführen.

1. Wenn die grüne Öltreinigungs-Kontrollleuchte **27** leuchtet, schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 12** auf **O**, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter **O/I** erlischt.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **13** aus der Steckdose.
3. Nehmen Sie den Deckel **4** ab.
4. Überprüfen Sie nach jedem Frittieren die Qualität des Frittieröles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 75).
  - Ist die Qualität noch gut, können Sie das Öl aufbewahren.

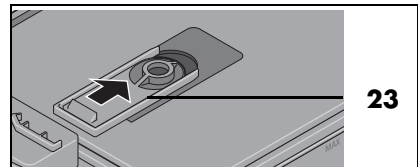
- Hat das Öl Qualitätsmängel, muss es entsorgt werden. Zum einfachen Umfüllen können Sie das Öl zunächst in den Ölaufbewahrungsbehälter **21** ablassen.



5. Stellen Sie den Schieberegler **17** in die rechte Position. Das Frittieröl fließt nun langsam durch das kleine Sieb im Boden der Ölwanne **8** in den Ölaufbewahrungsbehälter **21**. Unterbrechen Sie diesen Vorgang nach Möglichkeit nicht.
6. Durch die Sichtöffnung **18** können Sie erkennen, wie viel Öl sich bereits im Ölaufbewahrungsbehälter **21** befindet. Er darf höchstens bis zur Markierung **MAX 20** gefüllt werden. Dies entspricht der maximalen Füllmenge der Ölwanne **8**.



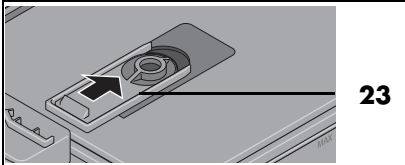
7. Wenn die Ölwanne **8** geleert ist, stellen Sie den Schieberegler **17** in die linke Position.
8. Ziehen Sie den Ölaufbewahrungsbehälter **21** heraus.
9. Prüfen Sie, dass der Deckel **24**, der Schieberverschluss **23** und der Schraubverschluss **22** fest verschlossen sind.



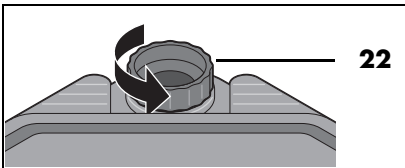
10. Stellen Sie den Ölaufbewahrungsbehälter **21** mit dem gereinigten Öl an einen kühlen, dunklen, trockenen Ort.

## 10.2 Gebrauchtes Frittieröl wiederverwenden

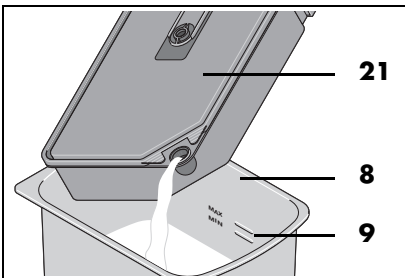
1. Prüfen Sie, dass der Deckel **24** und der Schiebeverschluss **23** fest verschlossen sind.



2. Schrauben Sie den Schraubverschluss **22** ab.



3. Gießen Sie langsam das Frittieröl aus dem Ölaufbewahrungsbehälter **21** in die Ölwanne **8**. Beachten Sie, dass die Füllhöhe zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX 9** liegen muss.



4. Überprüfen Sie vor dem Frittieren erneut die Qualität des gelagerten Frittieröls (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 75).

## 10.3 Frittieröl entsorgen

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

Öl mit Qualitätsmängeln muss sofort entsorgt werden (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 75).

## 10.4 Fritteuse reinigen



### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Die elektrische Einheit **10** darf nicht in Wasser getaucht werden und muss vor Wasser geschützt werden.

### Fritteuse auseinandernehmen und Rückstände grob entfernen

1. Nehmen Sie den Deckel **4** ab.
2. Ziehen Sie die elektrische Einheit **10** nach oben heraus.
3. Entfernen Sie mit Küchenkrepp so viel Öl und Frittierrückstände wie möglich aus der Ölwanne **8** und vom Heizelement **14**.



4. Stellen Sie den Schieberregler **17** in die linke Position.



Oder stellen Sie den Schieberregler **17** in die mittlere Position.

5. Nehmen Sie die Ölwanne **8** heraus.

## Zubehörteile in der Geschirrspülmaschine reinigen

Die folgenden Zubehörteile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden:

- Deckel **4**
  - Frittierkorb **6**
  - Griff des Frittierkorbes **7**
  - Ölwanne **8**
  - Ölaufbewahrungsbehälter **21**
  - Deckel des Ölaufbewahrungsbehälters **24**
  - Schraubverschluss **22**
- Geben Sie den Schraubverschluss **22** einzeln zum Beispiel in den Besteckkorb oder eine Ablage für Besteck.
  - Falls die Ölwanne **8** zu hoch ist, prüfen Sie, ob bei Ihrer Geschirrspülmaschine der obere Korb höhenverstellbar ist.

---

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

---

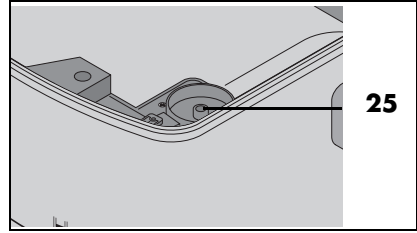
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen oder erneut benutzen.

## Elektrische Einheit und Gehäuse reinigen

- Die elektrische Einheit **10** mit dem Heizelement **14** darf nicht abgespült werden oder in Wasser getaucht werden.
- Das Gehäuse **15** darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

1. Wischen Sie diese Teile mehrfach mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel ab. Achten Sie darauf, dass dabei kein Wasser in die elektrische Einheit **10** eindringt.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Tuch mit klarem Wasser nach.

3. Reinigen Sie am Gehäuse **15** auch den Ölauslass **25** von oben und unten.



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

## 10.5 Fritteuse aufbewahren

---



### GEFAHR für Kinder!

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

- Stellen Sie den Ölaufbewahrungsbehälter **21** mit dem gereinigten Öl an einen kühlen, dunklen, trockenen Ort.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen.
- Setzen Sie alle Teile (außer dem gefüllten Ölaufbewahrungsbehälter **21**) zusammen.
- Zum platzsparenden Aufbewahren können Sie den Griff **7** vom Frittierkorb **6** abnehmen und ihn in den Frittierkorb legen.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung mit Netzstecker **13** auf und stecken diese in das Staufach **34** auf der Rückseite der elektrischen Einheit **10**.
- Bewahren Sie alle Zubehörteile an einem trockenen, staubfreien Ort auf.

## 11. 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.

## 12. 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 den Frittierkorb **6** aus dem Öl heraus und hängen Sie ihn zum Abtropfen mit der Halterung unter dem Griff **7** auf den vorderen Rand der Ölwanne **8**.
  7. Heizen Sie das Öl 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.

---

### 13. 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.
- ⊙ Alle Schrauben an den Geräteteilen dürfen nicht gelöst werden.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> <li>• Überprüfen Sie beide <b>RESET-Tasten 33/35</b> (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 81).</li> </ul>
Gerät hat sich von allein abgeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 81)?</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 Öl noch nicht auf die empfohlene Temperatur aufgeheizt?</li> </ul>

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Schlechter Geschmack des Frittiergutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist das Öl alt?</li> <li>• Haben Sie vorher Lebensmittel mit starkem Geschmack (z. B. Fisch) in demselben Öl frittiert? Wechseln Sie das Öl aus oder reinigen Sie es (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 75).</li> </ul>
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist das Öl alt, verschmutzt oder ist Feuchtigkeit ins Öl gelangt? Wechseln Sie das Öl aus.</li> </ul>



## 14. Technische Daten

Modell:	SFB 2300 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2300 W
Füllhöhe Ölwanne <b>8</b> :	<b>MIN:</b> ca. 2,5 Liter <b>MAX:</b> ca. 3,5 Liter
Füllhöhe Ölaufbewahrungsbehälter <b>21</b> :	<b>MAX:</b> ca. 3,5 Liter
Füllhöhe Frittierkorb:	<b>MAX:</b> ca. 2,5 Liter / 1000 g

## 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.

## 15. 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 Anliegen zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 329585\_2001** und den Kassensbon 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) **329585\_2001** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

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



Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

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



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: 329585\_2001**



## 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